

ПОЛНАЯ *энциклопедия* ГРИБОВ



УДК 58
ББК 28.591
Л14

Лагутина, Т. В.

Л14 Полная энциклопедия грибов / Т. В. Лагутина. — М. : РИПОЛ классик, 2011. — 576 с.

ISBN 978-5-386-03235-7

В книге вы найдете описание основных видов грибов, узнаете, как отличить съедобный гриб от ядовитого, где и в какое время тот или иной вид растет, как правильно их собирать и многое другое. Также в этой книге содержатся советы по хранению, переработке и выращиванию грибов.

Эта книга заинтересует как начинающих грибников, так и профессионалов.

УДК 58
ББК 28.591

ISBN 978-5-386-03235-7

© ООО Группа Компаний
«РИПОЛ классик», 2011

ОБРАЩЕНИЕ К ЛЮБИТЕЛЯМ ТИХОЙ ОХОТЫ

Какое замечательное определение дал классик прозаичному на первый взгляд занятию — сбору грибов, единственная цель которого — получить дополнительный продукт питания, чтобы разнообразить обычный рацион или удивить гостей праздничным блюдом с изысканным вкусом и божественным ароматом. Слово сочетание «тихая охота» подчеркивает созерцательный характер этого мероприятия, по степени азарта не уступающего традиционной охоте или рыбалке. Своим присутствием грибник не нарушает естественной гармонии утреннего леса, а его пыливый и внимательный взор, выискивающий в траве желанную добычу, не пропускает ни одной, даже самой маленькой, детали мира, живущего по своим, не подвластным воле человека, законам. Созерца-

ние этого мира, где каждое движение наполнено смыслом, а формы — красотой, неизменно настраивает грибника на философский лад, заставляет задуматься о суетности жизни и еще раз убеждает его в преимуществе вечного перед сиюминутным. Недаром многие писатели были большими почитателями тихой охоты, которая давала им возможность подумать над смыслом бытия, расставить жизненные приоритеты, проверить творческие установки, а главное — вселяла в их души покой, наполняла сердца восхищением, а разум — мудростью.

Свое издание мы адресуем в первую очередь начинающим грибникам, которые уже почувствовали в себе азарт охотника, но еще не вооружились необходимыми знаниями для его удовлетворения. Ведь, даже будучи тихой, она обладает всеми признаками, присущими остальным разновидностям охоты, где одним из главных элементов является риск. Безобидный на первый взгляд гриб может нести в себе такую же опасность, как раненый зверь или по-

Обращение к любителям тихой охоты

павшаяся на крючок рыбина. Опытный охотник, на счету которого не один десяток трофеев, никогда не будет нарушать определенных правил. В противном случае он сам может превратиться в добычу более осторожного и хитрого противника. Прежде чем отправиться в лес, надо хорошенько изучить повадки его обитателей, чтобы всегда возвращаться домой с полным лукошком отборных, первосортных грибов и не стать жертвой банального невежества.

Представленные в книге сведения пригодятся и более опытным охотникам, поскольку знания, полученные только из практики, всегда ограничены временем и местом, а полные и систематизированные позволяют расширить эти рамки и получить более глубокую и обширную информацию, вплоть до так называемого конечного продукта — кулинарных рецептов.



И НЕ ЖИВОТНОЕ, И НЕ РАСТЕНИЕ: ОСОБЕННОСТИ ОБРАЗОВАНИЯ И РОСТА ГРИБОВ

На протяжении столетий ученые мужи вели нескончаемый спор о том, считать ли грибы животными или растениями. С одной стороны, они обладают явными признаками растений: неподвижность, верхушечный рост, наличие клеточных стенок и т. д. Но с другой стороны, они гетеротрофны, то есть, как животные, питаются

готовыми органическими веществами, образуют мочевины и имеют в своем составе хитин. Кроме того, в пользу второго утверждения говорит и тот факт, что у грибов отсутствуют цветки и семена — неизменные атрибуты большинства представителей растительного мира. Хотя передвигаться с места на место без посторонней помощи, как это делают животные, грибы не могут.

Такая неразбериха в ученом мире на бытовом уровне породила целый ряд всевозможных легенд о происхождении грибов, в которых их возникновение чаще всего связывали с загадочными явлениями природы: ударом молнии, громовыми раскатами, невиданными по размеру каплями росы и т. д. В одном из травников, относящемся к середине XVIII века, грибы называют даже детьми богов.

Средневековые алхимики впервые попытались дать «научное» обоснование развитию этого таинственного организма и объясняли его рост углом падения лунного света. Но пер-

вую по-настоящему научную теорию возникновения грибов в начале XIX века дал известный французский микробиолог Л. Пастер. Теория эта называлась «*Vis vitalis*», что в переводе с латинского значит «сила жизни», и объясняла происхождение грибов их самозарождением. Причем процесс самозарождения мог происходить спонтанно, независимо от внешних факторов, не требуя создания особых условий.

Эта теория дала новый толчок развитию науки о грибах и в итоге привела к вполне обоснованному выводу, положившему начало современной микологии: «Любая питательная среда, утрачивая первоначальную стерильность, становится благоприятной для зарождения микроорганизмов».

Но, даже став предметом серьезного научного исследования, грибы сохранили свой таинственный покров и ставили перед учеными все новые и новые загадки. Неслучайно французский ботаник Вайян назвал их порождением дьявола, способным привести в отчаяние не

один десяток натуралистов. Каким бы смелым и невероятным ни казалось это определение, но оно, как ни странно, имеет под собой некоторое основание. Долгое время ученые не могли научно объяснить такое явление, как ведьмины круги. Считалось, что их происхождение — это результат деятельности нечистой силы, для которой эти самые круги служили своеобразным полигоном для проведения различных мероприятий.

В научных источниках зафиксированы и подробно описаны многочисленные круги правильной формы, диаметр которых достигает 200 м, а возраст — 500 лет. Их образуют отдельные виды грибов — дождевики, опята, мухоморы и лисички и т. д. В центре этих кругов находится ровная, лишенная какой-либо растительности площадка. На ней, по преданию, ведьмы и устраивали свои шабаши, что и дало название этому таинственному явлению.

Другое доказательство мистической силы грибов на протяжении веков демонстрировали

жрецы древнего индейского племени майя. Используя наркотические свойства некоторых из них, они входили в транс и вызывали духов умерших вождей, которые помогали жрецам советами, предсказывали будущие события, отводили несчастья и возвращали здоровье больным.

Английский зоолог Д. Уоссон долгое время путешествовал по Южной Америке и собрал богатейший материал о жизни ее обитателей. Позже, основываясь на своих путевых заметках, он написал книгу, где, в частности, делился своими впечатлениями от общения с американскими индейцами. Автор подробно описал ритуальные обряды, главными действующими лицами которых были жрецы, находящиеся в состоянии транса, вызванного наркотическим действием грибов, и дал этому явлению научное обоснование.

Книга Д. Уоссона пользовалась огромной популярностью и оказала заметное влияние на развитие науки о грибах. Ученые, словно решившись развеять тайны, связанные с этими

загадочными организмами, всерьез занялись их изучением. Таким образом, в середине XIX века появились первые научно обоснованные классификации грибов. Тогда же впервые, с научной точки зрения, была проанализирована пищевая ценность грибов, что, в свою очередь, дало новый толчок развитию кулинарии.

Первые грибы появились на нашей планете несколько тысячелетий тому назад, и их внешний вид значительно отличался от современного. Первоначально они обладали внушительными размерами — отдельные экземпляры могли достигать 3 м в высоту — и были похожи на ветвистые деревья из-за обилия боковых отростков. Поэтому вряд ли нашим предкам приходило в голову использовать этих гигантов в пищу.

Как уже говорилось выше, грибы представляют собой гетеротрофные организмы, питающиеся готовыми органическими веществами, которые они получают из почвы или заменяющего ее субстрата, растущих деревьев или пней. В отличие от растений, грибы не имеют

хлорофилла и в процессе своей жизнедеятельности не могут выделять углекислый газ из воздуха.

На земном шаре вряд ли найдется место, где не встречаются представители грибного семейства. Благодаря своей чрезвычайной неприхотливости и способности приспосабливаться к различным условиям обитания грибы прекрасно чувствуют себя в самых, казалось бы, непригодных к жизни уголках нашей планеты: каменистых плато, горячих источниках, вечной мерзлоте и выжженной солнцем пустыне.

Но такая независимость грибов от внешних условий только кажущаяся. На самом деле они, как любой живой организм, нуждаются в определенных факторах, которые и определяют их появление и развитие. Так, определяющим обстоятельством возникновения того или иного вида гриба является наличие «сговорчивого» соседа. В его роли чаще всего выступает дерево. С ним грибы заключают своеобразный договор, по условиям которого растение отдает гри-

бам часть углеводов, получая взамен питательные вещества, включая азотистые. Такая тяга грибов к сообществу нашла свое отражение в названиях некоторых из них — подосиновик, подберезовик, поддубник и т. д.

Несмотря на то что в природе насчитывается более ста видов грибов, их все принято делить на две большие группы: одноклеточные и многоклеточные. Хотя в повседневной жизни мы чаще всего встречаемся именно с низшими формами грибов — одноклеточными: дрожжами, мукоровыми грибами, вызывающими болезни человека, животных и растений, и т. д., останавливаться на них мы не будем. В нашей книге речь пойдет о высших формах, поскольку именно они и составляют основной предмет нашего интереса.

Структура многоклеточного гриба состоит из подземной и наземной частей. Подземная часть — это грибница, или мицелий, а наземная — плодовое тело, состоящее из ножки и шляпки. Шляпки почти всех молодых грибов

имеют выпуклую форму. Это связано с тем, что они вынуждены пробиваться сквозь толстый слой почвы, чтобы проложить себе дорогу на поверхность. И только в процессе наземного развития у грибных шляпок появля-

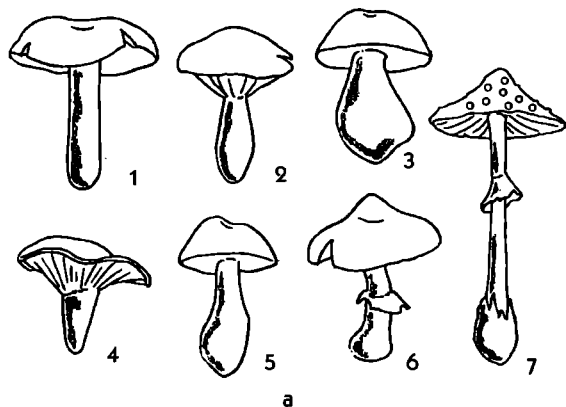


Рис. 1. Виды ножек и шляпок грибов: а — ножки; 1 — цилиндрическая; 2 — клубневидная; 3 — вздутая; 4 — суженная к основанию; 5 — утолщенная к основанию; 6 — с кольцом; 7 — ножка с влагалищем

ются видовые различия. С возрастом они приобретают плоскую, воронковидную, вогнутую или колокольчатую форму. В зависимости от вида ножки грибов также имеют свои особенности: они могут быть длинными или ко-

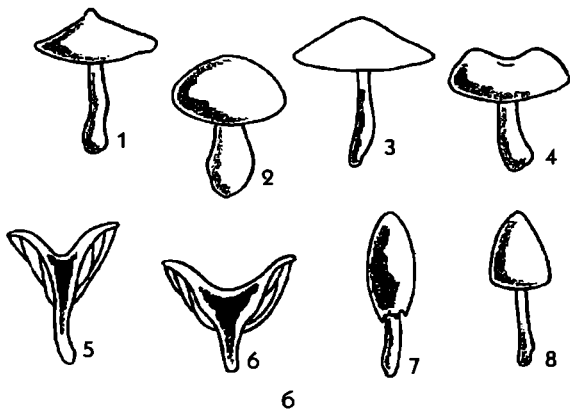


Рис. 1 (продолжение). Виды ножек и шляпок грибов: б — шляпки; 1 — с бугорком; 2 — выпуклая; 3 — плосковыпуклая; 4 — вдавленная; 5, 6 — воронковидные; 7 — яйцевидная; 8 — колокольчатая

роткими, толстыми или тонкими, прямыми или слегка изогнутыми и т. д.

Если рассмотреть внутреннюю поверхность шляпки под микроскопом, то можно увидеть споры, с помощью которых грибы размножаются. Их диаметр составляет от 3 до 200 мк. Они отличаются разнообразием форм и оттенков, которые включают в себя желтый, фиолетовый, розовый и коричневый цвета. Таким образом, по внешнему виду споры можно точно определить, к какому виду гриба она принадлежит.

Каждый гриб обладает большим количеством спор, которые имеют огромный запас жизненной энергии и сохраняют способность к прорастанию в течение десятков лет. Зрелые споры, попадая на землю, разносятся по ней ветром или с помощью животных и птиц. Некоторые из них совершают дальние путешествия, пересекая моря и океаны, спрятавшись в оперении перелетных птиц.

Даже оказавшись в благоприятных условиях, не все споры прорастают одновременно.

Большая их часть некоторое время остается в земле и ждет своего часа. Если бы случилось чудо и все споры проросли одновременно, жизнь на Земле оказалась бы под угрозой. Ведь только один шампиньон средних размеров содержит под своей шляпкой более 10 биллионов спор, которые он способен распространить всего за 6–7 дней.

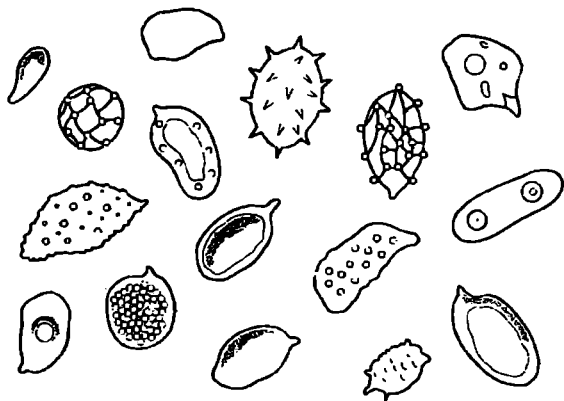


Рис. 2. Споры грибов

Оказавшись в земле, спора начинает прорастать и образует гифы — микроскопически тонкие, простые или ветвящиеся нити, из которых в дальнейшем формируются грибница и плодовые тела грибов. Грибница, как правило, располагается на небольшой глубине — 6–10 см, поскольку для ее развития необходим постоянный приток свежего воздуха.

В зависимости от вида гриба продолжительность жизни его грибницы может составлять несколько дней, месяцев или даже лет. Причем мицелий отдельных видов при неблагоприятных климатических условиях или в результате механического повреждения способен приостановить свой рост и словно впасть в спячку. По окончании трудного периода грибница возрождается и начинает плодоносить.

Пристальное наблюдение за процессом развития грибов привело ученых к разгадке тайны ведьминых кругов. Оказывается, что виновниками их возникновения являются гифы, которые, формируя мицелий, расходятся из центра

в разные стороны, образуя равные по длине лучи. На всем их протяжении на поверхности почвы в дальнейшем вырастают плодовые тела. Но со временем почва, питающая грибницу, истощается, гифы отмирают, а мицелий в поисках более плодородной почвы разрастается вширь.



Рис. 3. Ведьмин круг

«Хороводы», как правило, возникают на открытом месте, так как в лесу строгая геометрия грибницы нарушается хаотичным расположением встречающихся на ее пути деревьев.

Параметры среднестатистического гриба довольно скромные: его высота составляет 10–15 см, а масса — 100–200 г. Но и здесь не обошлось без рекордов. Наукой зафиксированы факты, когда масса гриба достигала 7 кг. Случай довольно редкий, дающий повод грибникам помечтать о такой гигантской добыче.

Еще один рекорд, который принадлежит всем без исключения представителям грибного семейства. На сегодняшний день они самые быстрорастущие из организмов. За 1–2 дня из едва проклюнувшихся побегов они превращаются в зрелые плоды, готовые занять свое место в лукошке или с помощью спор дать жизнь новому поколению грибов.

Лучше всего грибы растут при теплой и влажной погоде. Отклонения в ту или иную сторону заметно замедляют их рост, а сильная

засуха или затяжные дожди могут привести к его прекращению.

В настоящее время существует несколько классификаций грибов. Следуя одной из них, грибы принято делить на два примерно одинаковых по численности класса, каждый из которых включает приблизительно по 30 тысяч видов: базидиальные грибы, или базидиомицеты, и сумчатые, или аскомицеты. Отличительной чертой представителей первого класса являются особые органы размножения — базидии, расположенные на нижней поверхности шляпок. Характерной особенностью сумчатых грибов являются своеобразные органы спороношения, похожие на сумки, — аски. Причем располагаться аски могут как на поверхности плодового тела (у сморчков), так и внутри него (у трюфелей).

В зависимости от строения нижней части шляпки грибы делятся на пластинчатые, трубчатые и ежевиковые. У пластинчатых грибов низ шляпки состоит из множества тонких пласти-

нок, на поверхности которых располагаются миллиарды спор. Если такое же количество спор разместить на ровной и гладкой поверхности, то размеры шляпки увеличились бы в 15–20 раз. Пластинчатые шляпки имеют рыжики, сыроежки, грузди, шампиньоны, лисички и др.

Низ шляпки трубчатых грибов имеет трубчатое строение и внешне напоминает губку, откуда их второе название — губчатые. Большое количество мелких вертикальных трубочек идеально подходит для высевания в почву созревших спор. К трубчатым грибам относятся белые, подберезовики, подосиновики, маслята, козляки, моховики и др.

Шиповидный низ шляпки встречается гораздо реже. Его сходство с колючей спинкой ежа послужило причиной того, что грибы с такой шляпкой получили название «ежевиковые». К ним относятся рогатики, или булавы, ежевики.

Следуя еще одной классификации, основанной на месте произрастания грибов, грибы делят на лесные, луговые и садовые.

По типу питания грибы можно разделить на ксилотрофы, растущие вблизи деревьев и питающиеся за их счет, сапротрофы, растущие на открытой местности и питающиеся гниющими остатками организмов, копротрофы, растущие в почве, богатой органическими удобрениями, и, наконец, карбофилы, растущие в почве, богатой углеродом (зола, уголь).

Кроме того, все шляпочные грибы делятся на съедобные, несъедобные и ядовитые. Съедобные грибы употребляются в пищу без каких-либо ограничений. Они не представляют для человека никакой опасности, обладают высокими вкусовыми качествами и содержат большое количество полезных элементов. Отдельные виды грибов — такие, например, как сморчки и свинушки, — содержат небольшое количество ядовитых веществ. Но в результате термической обработки эти вещества распадаются и становятся абсолютно безвредными. Но, отправляясь в лес, помните, что грибы обладают прекрасными абсорбирующими

качествами, поэтому собирать их вблизи проезжих дорог или мест выброса вредных веществ не следует, поскольку они содержат большое количество поглощенных ядов.

Несъедобные грибы, или слабоядовитые, не употребляются в пищу в силу своего горького и неприятного вкуса. Что же касается содержащегося в них яда, то его количество настолько незначительно, что серьезного вреда человеческому организму он принести не может. Примером несъедобных грибов могут служить желчный и сатанинский грибы.

Яд, содержащийся в большинстве ядовитых грибов, по силе и способу воздействия на человеческий организм не уступает змеиному, поэтому употребление в пищу таких грибов, как правило, приводит к летальному исходу. В связи с этим первое, чему должен научиться начинающий грибник, — отличать съедобные грибы от ядовитых. В этом залог счастливого исхода тихой охоты.



КАКОЙ ГРИБ ЛУЧШЕ, ИЛИ О ВКУСАХ НЕ СПОРЯТ (ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГРИБОВ)

Грибы представляют собой уникальный продукт, наилучшим образом сочетающий в себе высокие вкусовые качества и обилие полезных для человеческого организма веществ. По химическому составу они близки к мясу и рыбе, поэтому издавна во время длительных постов на Руси грибы были основным источником белков и блюда из них присутствовали в ежедневном

рационе. Каждый уважающий себя кулинар держал в тайне рецепты приготовления грибных блюд и передавал их по наследству, сначала в устной форме, а с появлением письменности — в виде свитков или в примечаниях к летописям. Яства, приготовленные из белых грибов, нередко подавались и за царским столом, вызывая восторг и зависть заморских гурманов.

Мы уже говорили о том, что грибы содержат большое количество белков. Причем входящие в их состав аминокислоты — такие, как тирозин, гистидин, лейцин и аргинин, — попадая в кишечник, легко расщепляются и быстро всасываются, нормализуя работу желудочно-кишечного тракта.

Имеющийся в грибах лецитин препятствует образованию в организме холестерина, а суточную дозу цинка и меди, играющих важную роль в процессе кроветворения, можно получить, употребив в пищу всего лишь 100 г опят. Кроме того, в состав грибов входят некоторые виды жиров, углеводов и ферментов, а также микро-

Какой гриб лучше, или О вкусах не спорят

элементы — фтор, калий, магний, железо, натрий, сера и хлор. Белые грибы, лисички и рыжики содержат большое количество витамина А, подберезовики — витамина РР₁ — почти столько же, сколько печень и дрожжи. По содержанию витамина В₁ грибы можно поставить в один ряд с зерновыми культурами, а по количеству витамина D — со сливочным маслом. Превосходным вкусом грибы обязаны присутствию в них сахаров, а изысканным ароматом — наличию эфирных масел и смол.

Говоря о пищевой ценности грибов, нельзя не упомянуть об их единственном, на наш взгляд, недостатке. Заключается этот недостаток в том, что грибы очень трудно перевариваются благодаря наличию в них некоторых азотосодержащих веществ, в частности фунгина. По своему химическому составу фунгин очень напоминает хитин — базовый элемент панцирей ракообразных.

По вкусовым качествам и по количеству полезных веществ грибы принято делить на четы-

ре категории. В первую — высшую — категорию входят белые грибы, рыжики, а также настоящие и желтые грузди. На ступеньку ниже располагаются волнушки, маслята, дубовики, подосиновники и шампиньоны. Третье место занимают лисички, сморчки, опята и моховики. Замыкают классификацию краснушки, горькушки, рядовки, вешенки, которые опытные грибники обходят стороной.



НЕХИТРЫЕ ПРАВИЛА СБОРА ГРИБОВ

Прежде чем отправиться в лес, внимательно проштудируйте специальную литературу, особенно ту, которая снабжена цветными иллюстрациями с изображением съедобных и ядовитых грибов. И только после того, как вы научитесь отличать съедобные грибы от несъедобных, можно брать лукошко и приступать к проверке теории практикой. Было бы хорошо запастись карманным справочником, чтобы на первых порах в случае затруднения сравнить лесного красавца с его фотографией на странице книги.

Выходить на тихую охоту надо с первыми лучами солнца, когда капли росы переливаются на блестящих грибных шляпках, выдавая тем самым присутствие их владельцев даже в самых укромных и потаенных местах. Кроме того, соня рискует остаться без добычи, которая достанется тому, кто раньше его вышел на лесную тропу в поисках заветного трофея.

Что же касается экипировки грибника, то она должна отвечать основному и, пожалуй, единственному требованию — быть удобной. Поэтому наденьте на ноги хорошо разношенную закрытую обувь без каблучков, которая защитит вас от утренней росы и не доставит хлопот во время длительных пеших переходов. Даже в теплую погоду накиньте на плечи ветровку. Это хорошее средство от насекомых и колючих еловых и сосновых игл. В качестве специального охотничьего снаряжения возьмите острый нож, чтобы срезать ножки грибов, легкую палку с небольшой рогатиной на конце, чтобы разгребать опавшую листву, и

корзину для собранных грибов. Само собой разумеется, что вместо корзины можно взять любую другую подходящую для этой цели емкость. Но плетеная корзина позволяет сохранить грибы целыми и свежими благодаря жесткой конструкции и имеющимся между прутьями отверстиям, обеспечивающим доступ воздуха.

Поскольку сбор грибов — процесс увлекательный и захватывающий, заставляющий забыть о времени, он может продолжаться в течение нескольких часов и увести вас от дома на несколько километров. Поэтому нелишним будет взять с собой несколько бутербродов, пластиковую бутылку с водой и коробок спичек. Хорошо бы положить в карман и компас. Но если его нет или вы не умеете им пользоваться, внимательно запоминайте дорогу, чтобы не заблудиться в лесу.

Не торопитесь покидать место, где вы нашли хотя бы один гриб. Дело в том, что грибы не растут поодиночке, и там, где стоит один, ско-

рее всего, окажется целая семейка. Не вырывайте гриб с корнем, а аккуратно срежьте его у основания ножом. Так вы не повредите грибницу и на будущий год сможете найти на том же месте новую добычу.

Если срезанный вами гриб оказался червивым или не устроил вас по какой-либо другой причине, не бросайте его на землю и уж тем более не растаптывайте. Наденьте его на сучок или на ветку дерева. Там им могут полакомиться лесные обитатели, а выпавшие споры упадут на землю, чтобы укрыться там от будущих холодов.

Не кладите срезанный гриб в корзинку сразу. Сначала с помощью ножа очистите его от мусора, срежьте червивые участки и старый трубчатый слой. Таким образом вы избавите себя от утомительного процесса обработки грибов дома.

Чтобы по дороге домой грибы сохранили свой первоначальный вид, желательно ломкие и мягкие грибы — такие как сыроежки или лет-

Нехитрые правила сбора грибов

ние опята — класть отдельно от крепких — белых, подберезовиков или подосиновиков.

И последнее. Не нарушайте окружающей вас в лесу гармонии. Не меряйтесь силами с природой, стараясь перекричать птиц или ломая ветки деревьев, чтобы расчистить себе дорогу. Прислушайтесь к окружающей вас тишине, присмотритесь к красоте первозданного мира, почувствуйте себя его частицей, и кто знает, может быть, из леса вы вернетесь не только с полным лукошком, но и с обновленной душой и легким сердцем.



ГРИБНЫЕ МЕСТА: СЕКРЕТЫ ОПЫТНЫХ ГРИБНИКОВ

Опытный грибник отличается от неопытного тем, что он никогда не вернется из леса с пустым лукошком, сетуя на то, что грибов в лесу не оказалось. Уж он-то знает, что грибы в лесу есть всегда, только надо знать, где их искать. У видавшего виды грибника всегда есть в запасе несколько грибных мест, где его ждет богатый урожай белых, лисичек или подберезовиков. Ведь бывалый охотник не будет искать

подберезовики под осиной, а подосиновики в сосновом бору. Ему доподлинно известны все повадки лесных обитателей, и в первую очередь их географические пристрастия и предпочтения.

Поэтому перед тем, как выйти из дома, определитесь, какая добыча вам больше по душе. Если подосиновики, направляйтесь в осинник, подберезовики вас будут ждать в березовой роще, а дубовики — в дубраве. В сосновом же бору вы их не найдете, зато можете собрать полные корзинки маслят, рыжиков и сыроежек. Если же вы предпочитаете разнообразие, то поспешите в смешанный лес, там вы его найдете в полной мере, но при условии, если погода для этого будет подходящей.

Дело в том, что грибы хорошо растут при сырой, но теплой погоде. Вот почему лучшее время для их сбора — 2–3 дня спустя после сильного дождя. Чтобы заранее запланировать свои походы в лес, необходимо внимательно следить за погодой, научиться предсказывать ее изме-

нения. Для этого можно использовать народные приметы, самому вести записи наблюдений, включая в них показания барометра.

Таким образом, через некоторое время вы безошибочно будете предсказывать будущий дождь и не пропустите самые благоприятные дни для грибной охоты. Для самых нетерпеливых, которые еще не приобрели специальных знаний, но уже горят желанием отправиться за грибами, приводим несколько народных примет, свидетельствующих о скором приближении дождя: отсутствие росы на траве ранним утром, усиливающийся аромат цветов, закрывшиеся цветочки и склоненный к земле клевер, шум листвы в безветренную погоду, отсутствие звезд на ночном небе.



СЕЗОНЫ ОХОТЫ, ИЛИ КАЛЕНДАРЬ ГРИБНИКА

Грибной год начинается в апреле и заканчивается в последних числах октября. Каждому грибу в нем отводится свое время, поэтому не стоит уподобляться сказочной героине, пожелавшей получить на Новый год букет подснежников, и искать белые грибы на первых весенних проталинах.

АПРЕЛЬ

Самые первые грибы, которые способны переносить легкие заморозки и низкие ночные температуры, появляются в лесу в середине апреля. В гуще леса еще лежит снег, а на открытых участках уже выглядывают кокетливые сморчки, спеша подставить теплым лучам весеннего солнца свои кружевные шляпки. В березовых рощах и в сосновых борах прячутся строчки, а на местах прошлогодних кострищ заводит хоровод омфалия гаревая.

МАЙ

Май еще не радует грибников завидным разнообразием своих даров: он лишь прелюдия к летне-осеннему изобилию. Но истосковавшиеся по тихой охоте грибники уже зачастили в лес за сморчковыми шапочками и коренастыми строчками. В конце мая самые удачливые охотники могут наткнуться на одиночных маслят или лисичек. В большом коли-

честве эти грибы появятся позже, а это лишь грибы-первопроходцы, раньше срока появившиеся на поверхности почвы.

ИЮНЬ

Как только в траве заалела земляника, а калина, рябина и шиповник покрылись белорозовыми цветами, жди появления сыроежек. Они не прячутся в густых зарослях травы или под ворохом прошлогодних листьев, а гордо выставляют напоказ свои красно-коричневые шляпки. Середина июня — самое время для сбора первых подберезовиков, маслят и зеленых моховиков. А если повезет и установится теплая и дождливая погода, на покрытых мхом полянах то тут, то там начнут выглядывать веселые группки рыжих лисичек, а на залитых солнцем опушках — аккуратные шляпки шампиньонов. В конце месяца можно отправляться в лес за красавцами валуями, крепышами подгруздками, скромными свинушками и вальяжными боровиками.

ИЮЛЬ

Июль — самый жаркий летний месяц. Грибы, страдая от палящего солнца, замедляют свой рост и с нетерпением ждут дождя, чтобы набраться сил и явиться миру во всей красе. Частые июльские дожди — залог того, что в лесу будет большой урожай грибов. Дождливом летом рано утром в низинах и оврагах можно видеть стелющийся по земле туман. Эта атмосферная влага — хорошая защита почвы от высыхания, а вместе с ней и грибницы, которая плодоносит на протяжении всего месяца, радуя грибников обилием подберезовиков, подосиновиков, маслят и белых.

АВГУСТ

Август — самый благодатный месяц для грибников. Летняя жара идет на убыль, ночные туманы становятся все устойчивее, а утренняя роса — обильнее. На деревьях появляются первые желтые листья, а вместе с ними и молодые

грибы-листопадники. В лесах еще по-прежнему много маслят и белых, но рядом с ними уже раскрыли свои зонтики валуи, осенние опята, желтые грузди и польские грибы. Однако истинным подарком августовского леса считаются рыжики, которые водят живописные хороводы среди молодых сосен и елей.

СЕНТЯБРЬ

В сентябре лес надевает свой самый яркий наряд, готовится к последнему празднику накануне зимних холодов и белого безмолвия. На смену летним грозам приходят затяжные осенние дожди. Под толстым слоем опавших листьев все труднее разглядеть блестящие шляпки грибов, и только любопытные опята выглядывают из укрытия, становясь легкой добычей внимательного грибника. Отправившись в лес в один из дней бабьего лета, можно собрать хороший урожай грибов, плодоносящих в августе. Небольшие заморозки, которые мо-

Лагутина Татьяна Владимировна

гут начаться в конце сентября, не мешают появлению в осеннем лесу таких грибов, как рядовка фиолетовая, говорушка дымчатая, серая вешенка, осенний строчок и зимний опенок.

ОКТЯБРЬ

Октябрь традиционно считается месяцем закрытия тихой охоты. Кое-где уже лежит снег. Жизнь в лесу постепенно замирает, но грибникам еще рано отправляться на покой и предаваться воспоминаниям о трофеях прошедшего лета. Самые упорные из них будут сторицей вознаграждены за свою настойчивость, принеся домой полные лукошки краснушек, козляков, сыроежек и зеленушек.



ГРИБЫ-ДВОЙНИКИ. ИХ ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ПРИЗНАКИ

О существовании ядовитых грибов люди узнали несколько тысячелетий тому назад и зачастую использовали содержащиеся в них смертоносные вещества в корыстных целях. Так, в Римской империи некоторые виды ядовитых грибов служили средством захвата власти. Ими, например, был отравлен император Клавдий. Печальная популярность грибных токсинов объяснялась прежде всего тем, что в медицине того

времени не было необходимого противоядия и грибы являлись надежным оружием, неизменно приводящим к летальному исходу.

В некоторых племенах, проживающих в настоящее время в непроходимых лесах Центральной Африки, охотники перед тем, как отправиться на охоту, обрабатывают наконечники стрел ядом, полученным из грибов. По своему действию этот яд не уступает яду животных.

В Древней Индии, чтобы уберечь людей от отравления ядовитыми грибами, любой человек, употреблявший грибы в пищу, считался государственным преступником и подвергался жестокой казни.

С той же целью в некоторых странах современной Европы отдельные виды съедобных грибов причислены к разряду ядовитых. Самыми «продвинутыми» на этом пути оказались англичане. Ядовитыми они считают все грибы, сделав исключение только для сморчков, шампиньонов и трюфелей. Итальянцы опасаются умереть, отведав жареных или отварных мас-

Грибы-двойники. Их отличительные признаки

лят, а швейцарцы посягнули на непорочную репутацию белого гриба, выразив недоверие его гастрономическим достоинствам. Французы, записные гурманы, способные получать неземное удовольствие даже от лягушачьих лапок, по непонятным причинам отказывают себе в наслаждении блюдом из опят. Немцы пошли еще дальше и нарекли безобидную волнушку ритуальным убийцей.

Особый драматизм истории о ядовитых грибах приобретают тогда, когда речь заходит о грибах-двойниках, имеющих внешнее сходство, но разную «начинку». Услышав хотя бы раз рассказ о печальной кончине беспечного любителя шампиньонов, который перепутал их с бледными поганками, начинаешь понимать и излишне осторожных англичан, и не в меру привередливых французов. А вопрос об истинных и ложных съедобных грибах еще не закрыт, и каждый год статистика упрямо называет цифры, свидетельствующие о непростительной беспечности невежественных гурманов.

Основные отличия

Названия двойников	Шляпка	Трубчатый слой
Белый гриб	Гладкая, светло- или темно- коричневая	Сначала белый, затем желтоватый и зеленоватый
Подберезовик	Гладкая, серовато- бурая или темно-коричневая	Сначала светло- бурый, затем грязно-серый
Дубовик	Бархатистая, оливково- или темно-бурая	Багряно-красный
Желчный гриб	Гладкая, светло- каштановая или бурая	Грязно-розовый
Сатанинский гриб	Гладкая, желтовато-серая, зеленоватая или беловатая	Красный

Грибы-двойники. Их отличительные признаки

Таблица 1

грибов-двойников

Споры	Ножка	Мякоть
Желтовато-бурые	Светло-бурая, с сетчатым белым рисунком по всей площади или только в верхней части	Без вкуса, с приятным запахом, на изломе не меняет цвета
Темно-желтые	Сероватая, с продолговатыми чешуйками серого или черного цвета	Без вкуса и запаха, белая, на изломе иногда приобретает розоватый оттенок
Желтовато-бурые	Желтоватая, с красноватым или желтым сетчатым рисунком	Без вкуса и запаха, лимонно-желтая, на изломе синее
Розоватые	Светлая, с черным или бурым сетчатым рисунком в верхней части	Горькая, белая, на изломе розовеет
Желто-оливковые	Оранжевая, переходящая книзу в густо-коричневую, с красным сетчатым рисунком	Сладковатая, белая, на изломе сначала краснеет, затем синее

Основные отличия

Названия двойников	Шляпка	Трубчатый слой
Шампиньон	Белая или бурая	Сначала белый, затем розоватый и шоладно-бурий. Платинки свободные
Зеленушка	Оливково- или желто-бурая	Серо-желтый, пластинки почти свободные
Колпак кольчатый	Желтовато-бурая с мучнистым налетом	Сначала белый, затем глинистый, пластинки приросшие
Сыроежка чешуйчатая	Зеленоватая или серо-зеленая	Белый, пластинки свободные
Поплавок белый	Белая, с полосатым краем	Белый, пластинки свободные
Бледная поганка: зеленая форма	Оливковая с зеленым оттенком, к центру более темным	Белый, пластинки свободные

Грибы-двойники. Их отличительные признаки

Таблица 2

грибов-двойников

Споры	Ножка	Мякоть
Черно-бурые	Белая, утолщенная к основанию, с двухслойным перепончатым кольцом	Белая, на изломе розовеющая
Бесцветные	Серо-желтая, без кольца	Белая или слегка желтоватая
Грязно-оранжевые	Белая, без утолщения, с пленчатым кольцом	Белая
Белые	Белая, ровная, без колец	Белая
Белые	Белая, с клубневидным вздутием, с влагалищем, без кольца	Белая
Бесцветные	Белая, утолщенная в основании, заключенная во влагалище, с белым или полосатым кольцом наверху	Зеленоватая

Основные отличия

Названия двойников	Шляпка	Трубчатый слой
Бледная поганка: белая форма	Белая	Белый, пластинки свободные

Основные отличия

Названия двойников	Шляпка
Опенок зимний	Гладкая, кремовая или янтарно-желтая
Опенок осенний	Чешуйчатая, серо-коричневая или темно-бурая, более темная к центру
Ложноопенок серно-желтый	Гладкая, серо-желтая с красно-бурым центром
Сыроежка желтая	Гладкая, без хлопьев, сначала шаровидная, затем распростертая или воронкообразная
Сыроежка золотисто-красная	Гладкая, без хлопьев, желтовато-оранжевая или красная, распростертой, слегка выдавленной формы

Грибы-двойники. Их отличительные признаки

Таблица 2 (продолжение)

грибов-двойников

Споры	Ножка	Мякоть
Бесцветные	Белая, вздутая у основания, с пленчатым кольцом	Белая

Таблица 3

грибов-двойников

Пластинчатый слой	Ножка
Светло-желтый или белый	Бархатистая, светлая, темнеющая к основанию до коричневого или черного
Светло-желтый, позднее с темными пятнами цвета ржавчины	Гладкая, светлая, темнеющая книзу
Серо-желтый, позднее зеленоватый	Гладкая, светло-желтая
Белый, позднее бледно-желтый или сероватый	Прямая, без утолщений и колец
Кремовый, желтеющий к краю	Ровная, без утолщений и колец

Основные отличия

Названия двойников	Шляпка
Мухомор красный	Плоско-выпуклая, оранжевая или ярко-красная, имеет бородавчатые наросты белого или желтоватого цвета
Мухомор поганковидный	Плоско-выпуклая, желто-зеленая, покрыта белыми или серыми хлопьями

Внешнее сходство грибов-двойников кажется абсолютным только на первый взгляд. При ближайшем рассмотрении они имеют ряд отличий, знание которых может быть своеобразной страховкой от печальных последствий (табл. 1).

Грибы-двойники. Их отличительные признаки

Таблица 3 (продолжение)

грибов-двойников

Пластинчатый слой	Ножка
Белый	Вздутая у основания, с влагалищем и белым кольцом
Белый	У основания вздутая, заключенная во влагалище, с желтоватым кольцом



ЕСЛИ СЪЕЛИ НЕ ТОТ ГРИБ: ГРИБНЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ, ПЕРВАЯ ПОМОЩЬ ПОСТРАДАВШЕМУ

В странах Западной Европы большинство съедобных грибов выращивают в искусственных условиях, поэтому любители этого продукта идут за ним не в лес, а в ближайший магазин или на рынок, где риск приобрести ядовитого двойника шампиньона или подберезовика практически сведен к нулю. Другое дело у нас, в

Если съели не тот гриб: грибные отравления

России. Сбор грибов для русского человека — это не просто один из способов заполучить ценный пищевой продукт, но действо сродни ритуальному, в процессе которого происходит очищение души и активизируется работа мысли. Вот почему с появлением первых грибов в лес устремляются и опытные грибники, и беспечные неофиты, неспособные отличить сыроежку от ядовитого мухомора, но желающие приобщиться к великому таинству тихой охоты. Беспечность зачастую приводит к трагическому финалу, в котором невежество играет роковую роль. Каждый год летом в больницы попадают тысячи людей, отравившихся в результате употребления в пищу ядовитых грибов. К сожалению, в некоторых случаях медицина оказывается бессильна.

Чтобы избежать подобного исхода событий, не стоит собирать в лесу все то, что, по вашему мнению, напоминает грибы. Если есть хоть малейшее сомнение в пригодности в пищу того или иного обладателя кокетливой шляпки,

обойдите его стороной. Пусть им лакомятся лесные обитатели, которым он не принесет никакого вреда. Находясь в лесу, никогда не забывайте о коварстве ядовитых грибов, которые любят выдавать себя за особ, приятных во всех отношениях. Чаще всего они имеют аппетитный внешний вид, маня своей привлекательной окраской и совершенными формами. Примером умелой маскировки ядовитого гриба под съедобный является бледная поганка, которая кроме безобидной внешности обладает нежным вкусом и изысканным ароматом.

Не стоит полагаться на народные приметы, чтобы исключить возможность отравления ядовитыми грибами. Так, брошенная в грибной суп головка репчатого лука темнеет под воздействием тирозиназы — фермента, который входит в состав не только ядовитых, но и съедобных грибов. А серебряная ложка, опущенная в грибное блюдо, покрывается налетом, взаимодействуя с аминокислотами, находящимися во всех без исключения грибах. Надежную защи-

Если съели не тот гриб: грибные отравления ту от отравления могут дать только прочные знания, почерпнутые из специальной литературы, и разумная осторожность во время сбора грибов.

На сегодняшний день самым страшным ядовитым грибом считается бледная поганка. Входящий в ее состав яд — фаллоидин — обладает высокой степенью токсичности, он не растворяется в воде и сохраняет свои смертоносные свойства даже при температуре кипения. Как правило, первые симптомы отравления появляются в течение суток после попадания яда в организм человека, иногда чуть позже — на второй или на третий день. Сначала у больного наблюдается резкое понижение температуры, сильная головная боль и резкое снижение зрения. Затем к этим симптомам присоединяются резкие боли в области живота, расстройство желудка, судороги. Нарушается работа почек, печени и головного мозга. Если вовремя не принять необходимых мер, летальный исход неизбежен.

В отличие от фаллоидина паралитические яды, входящие в состав отдельных видов паутильников, можно сравнить с минами замедленного действия. Первые клинические признаки отравления этими грибами наблюдаются только на 3–15-й день. У больного появляются тошнота, рвота, головные и поясничные боли, озноб. Действие этих ядов направлено в первую очередь на нарушение деятельности дыхательной системы, почек и опорно-двигательного аппарата.

Строчки и сморчки традиционно считаются съедобными грибами, так как содержащийся в них яд полностью разрушается в процессе термической обработки. Но тем не менее известны случаи отравления этими грибами, в результате нарушается работа сердечно-сосудистой системы и у больного развивается сердечная недостаточность. Первые признаки отравления появляются на 2–10-й день. У больного отмечаются аритмия, головокружение, печеночные колики.

Если съели не тот гриб: грибные отравления

Отравление токсинами, имеющимися в красном мухоморе и волоконнице Патуйяра, сродни алкогольному и характеризуется обильным потоотделением, яркими галлюцинациями и полной потерей ориентации в пространстве. Симптомы появляются быстро, уже через 1–2 часа после попадания яда в организм, и через 3–4 часа проходят сами собой. В особо тяжелых случаях болезнь может затянуться и привести к летальному исходу.

Некоторые грибы, например ложные опята и отдельные виды рядовок, могут вызвать локальные отравления. Первые признаки отравления появляются практически сразу же после попадания яда в организм человека, о чем свидетельствуют расстройство деятельности желудочно-кишечного тракта, головокружение и рези в животе.

Отравиться можно не только ядовитыми грибами, но и их съедобными родственниками. Чаще всего это происходит в результате нарушения правил сбора, приготовления или хране-

ния указанного продукта. Кроме того, некоторые люди страдают индивидуальной непереносимостью грибов, и даже их незначительное количество, употребленное в пищу, может вызвать тяжелую аллергическую реакцию. Родителям не стоит забывать и о том, что детям до 7 лет не рекомендуется включать в рацион грибные блюда.

Серые навозники, дубовики и говорушки булавонogie способны вызвать пищевое отравление только в сочетании с алкогольными напитками, которые создают благоприятную среду для активизации токсинов, содержащихся в грибах. Причем в остальных случаях перечисленные грибы вполне безобидны и могут употребляться в пищу без каких-либо ограничений. Признаки отравления появляются практически сразу. У больного наблюдается расстройство желудка и учащенное сердцебиение. Неприятные ощущения через 2–3 часа проходят сами собой, не приводя к более серьезным последствиям.

Если съели не тот гриб: грибные отравления

Еще один вид отравления — ботулизм — связан с употреблением в пищу консервированных грибов. Его возбудители, привычной средой обитания которых является земля, очень живучи и легко переносят даже условия безвоздушного пространства. Первые симптомы отравления появляются уже через 2–3 часа после попадания микробов в организм. У больного резко снижается зрение, начинается сильная головная боль, наступает внезапная слабость. Если не принять экстренных мер и не обратиться за помощью к специалистам, больного ждет неминуемый летальный исход.

Вот почему так важно соблюдать условия стерильности во время домашнего консервирования. Если все же крышка на банке вздулась, что говорит о наличии в ней возбудителя болезни, то не стоит пытаться спасти ее содержимое с помощью повторного кипячения. Испорченный продукт лучше всего выбросить и не подвергать свое здоровье риску.

При первых признаках отравления грибами необходимо срочно вызвать «скорую помощь» или обратиться в ближайшее медицинское учреждение. В ожидании врача больному надо промыть желудок, используя для этого все возможные способы: обильное питье (слабый раствор марганцовки, соды или соли) с последующим искусственным вызыванием рвоты, а также клизмы и слабительные. Необходимо исключить кислотосодержащие и алкогольные напитки, поскольку они способствуют активному всасыванию токсинов в стенки желудка.



ЛЕСНЫЕ ОРИЕНТИРЫ

Поскольку сбор грибов — занятие чрезвычайно увлекательное, может случиться так, что вы заблудитесь в лесу и неожиданно для себя окажетесь в совершенно незнакомом месте, безуспешно пытаясь отыскать обратную дорогу. Чтобы этого не произошло, проще всего приобрести компас и всякий раз брать его с собой на тихую охоту, выбирая маршрут в соответствии с направлением его стрелки. Тогда дом будет находиться в противоположной стороне от того места, где вы положили в корзину последний гриб.

Но в лесу может произойти всякое: ваш компас вышел из строя, и его стрелка предательски замерла, ваши спутники настолько увлеклись поиском грибов, что рассеялись по местности и потерялись из виду, лесная тропа, казавшаяся такой надежной, неожиданно исчезла, и вы лишились последней путеводной нити. Поэтому запомните нехитрые правила ориентирования на местности, чтобы использовать их в критической ситуации.

Во-первых, определитесь со сторонами света. Для этого найдите на поляне одиноко стоящее дерево и внимательно присмотритесь к его кроне. С той стороны, где листва гуще, а ее окраска более интенсивная, находится юг. Если дерева найти не удалось, подойдет пенек от срубленного дерева, на котором хорошо видны годовичные кольца. С южной стороны они значительно толще. Лесные труженики муравьи всегда располагают свои жилища с южной стороны деревьев или пней. Южное направление вам подскажут и струйки смолы, стекающей по

коре хвойных деревьев. Мхи и лишайники, напротив, предпочитают селиться на более прохладной, северной, стороне камней и деревьев. Кроме того, на северной стороне кора хвойных деревьев более грубая и твердая, а у березы — более темная.

Сориентироваться на местности можно и с помощью искусственных указателей, которые встречаются практически в каждом лесу. Дело в том, что любой лесной массив делится на кварталы. Для этого через каждые 500–600 м по всей его территории вырубается просека, на пересечении которых устанавливаются четырехгранные столбы с цифровыми указателями, обращенными каждый к своему кварталу. Направление нумерации строго регламентировано и ведется с запада на восток. Таким образом, угол столба с двумя наименьшими цифрами указывает строго на север.

В ясную солнечную погоду в качестве простейшего навигационного прибора можно использовать обычные наручные часы. Для этого

установите их в горизонтальном положении так, чтобы часовая стрелка показывала на солнце. Мысленно проведите линию из центра часов, которая бы делила пополам угол, образованный часовой стрелкой и лучом, выходящим из центра циферблата к цифре «1». До 13.00 юг будет находиться справа от часовой стрелки, а после — слева.

Ночью направление движения можно определить по звездам. Найдите на небе ковш Малой Медведицы. Крайняя точка его ручки — это Полярная звезда, тысячи лет указывающая север всем мореплавателям и землепроходцам. Отыскать север поможет и Большая Медведица, если мысленно провести прямую линию через две крайние точки ее ковша. Кроме того, в полночь Луна находится на юге, в 7 часов утра — на западе, а в 7 часов вечера — на востоке.



ГРИБЫ ОТ А ДО Я

АЛЕВРИЯ ОРАНЖЕВАЯ

Алеврия оранжевая представляет собой съедобный сумчатый гриб, который появляется в конце мая и растет до сентября.

Чаще всего ее можно встретить в лиственных и смешанных лесах, на пропитанной влажной древесине, по обочинам дорог, а также в садах и на орошаемых лугах. Растет алеврия группами.

Плодовое тело гриба не имеет четко выраженных частей, то есть шляпки и ножки. У мо-

лодых грибов оно шаровидное, но с возрастом становится чаше- или блюдцеобразным с изогнутыми краями и корневидным основанием.

Диаметр плодового тела составляет от 2 до 10 см. Внутренняя сторона ярко-оранжевая, а внешняя, покрытая мучнистым налетом, — более светлая. Мякоть гриба бесцветная, ломкая, без запаха.

По своим вкусовым качествам алеврия оранжевая относится к четвертой, низшей, категории грибов. Употребляют ее в вареном виде, для длительного хранения сушат.

БАРАН-ГРИБ

Баран-гриб представляет собой крупный трубчатый гриб, который в народе называют грибным счастьем из-за его гигантских размеров. Растет с конца июля до начала октября. Его любимое место обитания — смешанный лес, где гриб выбирает уютное местечко рядом с корнями сосны или дуба, хотя иногда доволь-

ствуется соседством с пнями деревьев различных лиственных пород. Растет поодиночке.

Плодовое тело баран-гриба образуют многочисленные ветвящиеся пеньки, увенчанные тонкими волокнистыми шляпками серого цвета. Растут пеньки из общего основания, похожего на маленькую подушечку. Поверхность мясистых шляпок внешне напоминает каракуль, за что гриб и получил свое название. Внутренняя сторона шляпок имеет мелкопористый трубчатый слой беловатого цвета. Ножка гриба короткая, толстая, окрашена в белый или буроватый цвет. Ее максимальная высота составляет около 10 см. Растет баран-гриб очень быстро и полностью созревает всего за 7–10 дней. Плодовое тело зрелого гриба в окружности составляет 30–35 см и весит около 3 кг. Но в литературе описаны случаи, когда грибники встречали в лесу гигантов массой 20 кг и диаметром около 1 м. Мякоть баран-гриба белая, нежная на ощупь, с приятным ароматом.

Особенностью данного вида гриба является то, что на его плодовом теле никогда не бывает следов поражения червями. Кроме того, он никогда не перезревает, и даже самые большие его экземпляры сохраняют свои вкусовые качества и не теряют пищевой ценности.

Несмотря на то что баран-гриб причислен к грибам четвертой категории, он пользуется большой популярностью у кулинаров. Его варят, жарят, тушат, а в отдельных случаях употребляют в пищу в сыром виде. Сухие грибы обладают очень сильным ароматом, поэтому их часто используют в качестве приправы к мясным или овощным блюдам.

БЕЛОПАУТИННИК ЛУКОВИЧНЫЙ

Белопутинник луковичный представляет собой условно-съедобный пластинчатый гриб, растущий с середины августа до конца октября в смешанных лесах и сосновых борах. Растет

он, как правило, небольшими группами, но можно встретить и одиночные грибы.

Колокольчатая шляпка молодых грибов со временем становится выпуклой, с широким бугорком. Окрашена она в светло-бежевый или буровато-рыжий цвет. Ее диаметр составляет от 5 до 9 см. По волнистому краю шляпки имеется украшение в виде обрывков тонкого белого покрывала, похожего на паутину. На внутренней стороне шляпки расположены узкие пластинки, беловатый цвет которых с возрастом меняется сначала на глинистый, а затем на бурый. Ножка гриба округлая, окрашена в белый цвет, ее высота составляет примерно 6 см, а диаметр — 1 см. Сверху она имеет игольчатое паутинистое кольцо. Более толстое основание ножки образует крупный клубень. Мякоть шляпки мясистая, мягкая, нежная на ощупь, окрашена в белый цвет, почти без запаха. Мякоть ножки водянистая, с волокнистой структурой, окрашена в белый цвет с сероватым оттенком.

В пищу употребляются только шляпки. Они используются для приготовления различных блюд, но требуют предварительного отваривания. Годятся для засола.

БЕЛЫЙ ГРИБ

Другие названия белого гриба — боровик, медвежатник, коровяк, печура. Он представляет собой съедобный трубчатый гриб, обладающий высокой пищевой ценностью и высокими вкусовыми качествами.

Всего известно около 18 разновидностей белого гриба: сосновый, дубовый, березовый, сетчатый, бронзовый и другие. Друг от друга они отличаются по цвету шляпки, форме ножки и особенностям сетчатого рисунка на ней.

Растут белые грибы со второй половины июня до конца октября, но при жаркой погоде они начинают плодоносить уже в мае, хотя самое большое количество грибов наблюдается в лесу с середины июля до самого конца августа.

В летние месяцы боровики растут поодиночке, а осенью — небольшими группами.

Как правило, диаметр шляпки гриба не превышает 7–8 см, но, если повезет, можно встретить гиганта с головным убором до 30 см в диаметре. Цвет шляпки зависит от места обитания боровика: в хвойных лесах она темно-коричневая с зеленоватым оттенком, а в лиственных — светло-бежевая. На внутренней стороне шляпки имеется мелкопористый трубчатый слой, белый цвет которого с возрастом становится сначала желтым, а затем зеленым. Высота ножки составляет около 20 см, а диаметр — 5–7 см. Форма сначала клубневидная, а затем цилиндрическая, с утолщением у основания. Окрашена ножка чаще всего в бежевые или коричневатые тона. Вся поверхность ножки или только ее верхняя часть имеет специфический сетчатый рисунок, составленный тонкими белыми линиями. Мякоть гриба плотная, безвкусная, ароматная, белого цвета, который не меняется на из-

ломе и сохраняется на протяжении всей жизни боровика.

Белый гриб представляет собой деликатесный продукт, который идет для приготовления самых различных блюд: супов, вторых блюд, салатов, закусок, соусов, паштетов и т. д. Впрок его заготавливают в сушеном, соленом, консервированном и маринованном виде.

БЕЛЫЙ СТЕПНОЙ ГРИБ

Съедобный пластинчатый гриб. Растет группами. Места роста — степные районы Средней Азии, Узбекистана, Кавказ. Первые грибы появляются ранней весной, но пик плодоношения приходится на середину лета.

Белый степной гриб полностью оправдывает свое название: все его плодовое тело окрашено в ровный белый цвет. У молодых грибов шляпка имеет плоско-выпуклую форму, но с возрастом она становится воронковидной или приобретает небольшое углубление в центре.

Диаметр шляпки — 6–8 см. На ее внутренней стороне расположены нисходящие пластины, содержащие бесцветные споры удлинено-овальной формы. Ножка гриба прямая, ровная, внизу чуть суженная. Мякоть мясистая, плотная, сочная, почти без запаха.

Гриб относится к четвертой категории. И хотя его мало кто знает, он обладает неплохими гастрономическими качествами и подходит практически для любого вида кулинарной обработки. Для длительного хранения его рекомендуется солить.

БЕЛЯНКА

Другое название гриба — волнушка белая. Очень часто белянку путают с белым подгруздком. Она представляет собой съедобный пластинчатый гриб, излюбленные места роста которого — открытые пространства молодых лиственных лесов с преобладанием берез, а также обочины дорог. Растет белянка с самого начала августа до конца октября.

У молодых грибов шляпка выпуклая, со слегка загнутыми краями, затем она становится выпукло-распростертой, чуть вдавленной посередине. Гладкая шляпка имеет лохматые края со слабым опушением. Ее цвет включает в себя все оттенки светло-коричневого и желтого. У некоторых разновидностей белянки шляпки украшены узором из размытых пятен с нечетко выраженными границами. Средний диаметр шляпки составляет около 5 см. На ее внутренней стороне расположены приросшие восходящие, иногда нисходящие пластинки беловатой или палевой окраски. Ножка гриба округлая, более узкая у основания, внутри полая или ячеистая, окрашена в кремовый или розовый цвет.

Мякоть нежная, с сильным запахом и острым горьковатым вкусом, обильно выделяет едкий млечный сок, сохраняющий свой цвет при воздействии воздуха.

Белянка относится ко второй категории грибов. В пищу употребляется, как правило, толь-

ко в соленом виде. Чтобы избавиться от специфического горьковатого вкуса, прежде чем приступить к засолу, грибы рекомендуется обдать кипятком или на несколько часов положить в холодную воду.

БЛЕДНАЯ ПОГАНКА

Бледная поганка представляет собой ядовитый пластинчатый гриб, обладающий сильным токсическим действием. Растет с конца августа до первых осенних заморозков, предпочитая лиственные и широколиственные леса: березовые рощи, дубравы, кленовые и липовые посадки.

Колокольчатая шляпка молодых грибов с возрастом становится распростертой, плоско-выпуклой, у некоторых разновидностей — вдавленной. Диаметр шляпки составляет от 10 до 12 см. Ее блестящая, шелковистая на ощупь поверхность при высокой влажности воздуха покрывается тонким слоем слизистого налета, иногда с мучнистыми хлопьями. Окрашена

шляпка в зеленоватые или оливково-бурые тона, более насыщенные в центре. Края шляпки гладкие, ровные, со свисающими остатками белого покрывала. На ее внутренней стороне расположены свободные пластинки чистого белого цвета. Ножка гриба округлая, чуть расширенная внизу, где она образует небольшой клубень, погруженный в свободную мешковидную вольву. Окраска ножки белая или бледно-оливковая, с тонким муаровым рисунком. В высоту она вырастает до 8–10 см, а ее диаметр составляет примерно 1–2 см. В верхней части ножки расположено широкое белое кольцо, по которому бледную поганку можно легко отличить от съедобных двойников и избежать тем самым роковой ошибки. Мякоть гриба не имеет запаха, но обладает приятным сладковатым вкусом, окрашена в белый, иногда зеленоватый цвет.

Яд, содержащийся в тканях бледной поганки, очень устойчив и не разлагается в процессе любого вида обработки, включая длительное

кипячение. Его смертельная доза для взрослого человека содержится в 30 г грибной мякоти, для ребенка — в 5–10 г.

БОЛЕТИНУС ПОЛОНОЖКОВЫЙ

Боле́тинус полоно́жковый представляет собой съедобный трубчатый гриб. Он является малоизвестным родственником дубовика и белого гриба. Растет с конца августа до середины октября в лиственных или смешанных лесах по соседству с лиственницами. Иногда его можно встретить и в посадках. Чаще всего гриб растет поодиночке, но иногда собирается в небольшие группы.

Шляпка боле́тинуса плоско-вогнутая, с загнутыми краями, украшенными остатками белого покрывала. Ее матовая поверхность окрашена в красно- или желто-коричневый цвет и покрыта мелкими чешуйками. Диаметр шляпки составляет 5–9 см. Трубчатый слой, содер-

жащий бурые споры, имеет красивый желтый или желтовато-оливковый цвет. Высота тонкой округлой ножки не превышает 4–6 см. Ножка окрашена в желтый цвет, приобретающий у основания коричневатый оттенок. У молодых грибов в верхней части ножки имеется светлое кольцо, которое со временем пропадает. Мякоть шляпки окрашена в желтый цвет, ножка внутри бурая. Все плодовое тело обладает сильным приятным запахом.

Болетинус полоножковый относится к четвертой категории грибов. Он характеризуется хорошими вкусовыми качествами и употребляется в пищу в вареном, жареном и тушеном виде. Для длительного хранения в сушеном или консервированном виде не пригоден.

ВАЛУЙ

Валуй представляет собой условно-съедобный пластинчатый гриб. Растет поодиночке или группами с начала июля до середины

октября, но особенно активно плодоносит в августе. Излюбленные места обитания — открытые участки лиственного, смешанного или хвойного леса.

У молодых грибов шляпка шарообразная, она плотно прилегает к ножке. С возрастом ее форма меняется, и шляпка становится выпукло-плоской, с небольшим углублением в центре. Края шляпки рубчатые, бороздчатые, иногда с небольшими трещинками. Диаметр шляпки, как правило, составляет 8–10 см, хотя у отдельных экземпляров он может достигать до 15 см. Шляпка окрашена в коричневый цвет с ярко-желтым или бледно-желтым оттенком, ее верхний слой легко отделяется и представляет собой тонкую слизистую кожицу. В сырую погоду на приросших пластинках гриба выступают капли воды, из-за чего в народе его называют «гриб-плакса» или «сопливик». Высыхая, капли оставляют после себя темно-бурые пятна, которые контрастируют с желтым цветом пластинок. Ножка округлая, суживающаяся книзу, окрашена в светло-

желтый цвет, у основания — в бурый. Ее длина редко превышает 10–12 см, а диаметр — 3 см. У молодых грибов ножка ячеистая, у зрелых — полая. Мякоть валуя твердая, горькая, с неприятным запахом, отдаленно напоминающим запах сельди. Окрашена в белый или бледно-желтый цвет. Валуи — излюбленное лакомство слизней и насекомых, которые оставляют на шляпках грибов следы своего пребывания.

Этот гриб относится к третьей категории. Для употребления в пищу лучше всего собирать молодые грибы, пока их мякоть не затвердела и не приобрела сильный устойчивый запах. Ножки рекомендуется выбрасывать, а шляпки предварительно вымачивать в холодной воде. Валуи чаще всего используют для засола и маринования.

ВАЛУЙ ЛОЖНЫЙ

Валуй ложный представляет собой несъедобный пластинчатый гриб, который некоторые ми-

кологи причисляют к разряду ядовитых. Из-за специфического запаха получил свое второе название — хреновый гриб. Растет поодиночке или группами с августа до начала сентября, выбирая открытые участки лиственного леса и парки.

Валуй ложный очень похож на своего съедобного двойника, но тем не менее имеет ряд специфических отличий. Его шляпка диаметром примерно 6–8 см имеет выпуклую форму с небольшим бугорком в центре. Поверхность шляпки окрашена в грязно-желтый или бурый цвет. Пластинки приросшие или выемчатые, светло-желтые. В дождливую погоду молодые грибы «плачут», выделяя капли на спороносном слое. Ножка валуя ложного чешуйчатая, округлая, с утолщением у основания, имеет ту же окраску, что и шляпка. На ней нет характерного кольца, как на большинстве ядовитых грибов. Мякоть белая, с резким неприятным запахом и горьким вкусом.

Употребление валуя ложного в пищу неизбежно ведет к отравлению, выраженному в

расстройстве работы пищеварительной системы и резком ухудшении самочувствия.

ВЕСЕЛКА ОБЫКНОВЕННАЯ

Веселка обыкновенная представляет собой условно-съедобный гриб. Другие названия — сморчок вонючий и сморчок подагрический. Растет с середины июля до конца октября. В качестве места обитания предпочитает лиственные или смешанные леса с преобладанием дубов, а также редкие заросли кустарников и густую траву.

Молодой гриб внешне очень похож на яйцо, лежащее на земле своей широкой частью. Диаметр такого «яйца» составляет примерно 8 см. Его грязно-белая или желтоватая «скорлупа» скрывает созревающее в желеобразной массе плодовое тело — пористую темно-зеленую шляпку и более светлую ножку. В положенный час «скорлупа» лопается и разрывается на 2–3 лопасти. Оказавшееся на свободе

плодовое тело начинает расти практически на глазах, в минуту увеличиваясь в размерах на 4–5 мм. Бурный рост продолжается до тех пор, пока гриб не достигнет 20 см в высоту, его шляпка не приобретет в диаметре 5–6 см, а ножка не увеличится до 4 см. У зрелого гриба шляпка приобретает колокольчатую форму с плоской верхушкой и отверстием посередине, ее поверхность покрыта тонкой слизистой кожицей. Ножка округлая, полая. На ощупь мякоть шляпки упругая, а ножки — рыхлая. Молодая веселка совершенно лишена запаха, но, созревая, она приобретает неприятный запах падали.

В России веселку не принято употреблять в пищу, но в некоторых странах Западной Европы ее жарят, собирая для этого только молодые грибы, которые находятся в стадии «яйца». Прежде чем приступить к приготовлению того или иного блюда, грибы освобождают от кожуры и очищают от желеобразной массы. Веселка обладает прекрасными целебными

свойствами и издавна применяется для лечения подагры и ревматизма. В настоящее время ее широко используют в качестве основного сырья для создания различных лекарственных препаратов.

ВЕШЕНКА ОБЫКНОВЕННАЯ

Вешенка обыкновенная представляет собой съедобный пластинчатый гриб. Растет большими группами с мая по октябрь на влажных пнях, стволах засохших или ослабленных лиственных деревьев. Кроме того, ее можно встретить в траве на лугах и пастбищах.

Шляпка гриба асимметричная, имеет форму вогнутого полукруга или раковины, с загнутыми вниз краями. Ее диаметр составляет 15–20 см, а цвет, в зависимости от места обитания, может быть светло-серым или темно-пепельным. Поверхность шляпки матовая, гладкая. Пластинки нисходящие, с перемычками у ножки, белого или сероватого цвета. Нож-

ка короткая — не более 2 см, тонкая. У некоторых грибов отсутствует вовсе. Она представляет собой изогнутый цилиндр, более узкий у основания, окрашенный в тот же цвет, что и шляпка, но более светлого оттенка. Как правило, ножки вешенок так близко расположены друг к другу, что зачастую срастаются и образуют единое гроздевидное плодовое тело. Мякоть гриба мясистая, плотная, с приятным вкусом и тонким ароматом.

Вешенка обыкновенная относится к четвертой категории грибов. Ее можно жарить, варить, солить и мариновать. Но особенно вкусной из нее получается начинка для пирога. Лучше всего употреблять в пищу молодые грибы или только шляпки зрелых грибов.

ВЕШЕНКА ОСЕННЯЯ

Вешенка осенняя представляет собой съедобный пластинчатый гриб. Другие названия — вешенка ольховая и свинуха ивовая. Растет

большими группами с конца сентября до самых морозов и первого снега. Места роста — стволы и пни лиственных деревьев: осины, клена, ольхи, ветлы и т. д.

Шляпка гриба асимметричная, уховидная, чаще всего вытянутая, диаметром 10–12 см. Ее поверхность гладкая, имеет легкий слизистый налет. В зависимости от места произрастания вешенки она может быть окрашена в бурые, серые или коричневые тона. На нижней стороне шляпки молодых грибов расположены нисходящие пластинки желтого цвета, которые у зрелых вешенок приобретают буроватый оттенок. Ножка гриба или очень короткая, или отсутствует вовсе. Более тонкая у основания, она имеет изогнутую форму и мелкочешуйчатую поверхность желто-коричневого цвета. Мякоть плотная, без запаха, в сырую погоду становится водянистой, а у старых грибов — похожей на резину.

В пищу вешенка употребляется в жареном, соленом или сушеном виде.

ВЕШЕНКА РОЖКОВИДНАЯ

Вешенка рожковидная представляет собой съедобный пластинчатый гриб. Растет большими группами с конца мая до конца октября, предпочитая селиться на пнях и валежниках кленов, дубов и вязов. Чрезвычайно плодовита, из года в год дает устойчивые обильные урожаи.

У молодых грибов шляпка выпуклая, но с возрастом она изменяется и становится рожковидной или лопатообразной. Ее диаметр составляет примерно 13 см. Поверхность шляпки окрашена в белый или светло-желтый цвет, который со временем темнеет и приобретает коричневатый оттенок. Пластинки редкие, светлые, нисходят по эксцентрической боковой ножке. Ножка округлая, более тонкая у основания, белая или палевая. Мякоть молодых грибов плотная, мясистая, обладает приятным ароматом и хорошими вкусовыми качествами.

Вешенка рожковидная относится к четвертой категории грибов. Ее можно варить и жа-

рить, для длительного хранения в соленом или маринованном виде не пригодна. В пищу употребляются только молодые грибы, поскольку старые утрачивают пищевую ценность и полностью лишаются хороших вкусовых качеств.

ВОЛНУШКА РОЗОВАЯ

Волнушка розовая представляет собой условно-съедобный пластинчатый гриб. Он довольно популярен среди грибников и известен большинству из них как волжанка или волнянка. Растет большими группами с июля до конца сентября, но самое большое количество грибов наблюдается в конце июля и с конца августа до середины сентября. Излюбленными местами обитания волнушек являются северные границы лиственных и смешанных лесов с преобладанием берез.

У молодых грибов шляпка плоская, слегка вогнутая посередине. Со временем центральное углубление становится заметнее, и шляпка при-

обретает воронковидную форму, ее края начинают мохнатиться и загибаться книзу. Диаметр шляпки зрелой волнушки составляет около 10–12 см. Ее поверхность покрыта тонкой слабослизистой кожицей, которая в сырую погоду становится клейкой. Окрашена шляпка в красивый розовый цвет, особую декоративность ей придает ярко выраженный рисунок, составленный из концентрических полос кирпично-красного цвета. На нижней стороне шляпки расположены приросшие или слабонисходящие пластинки, кремовые с розоватым оттенком. Ножка округлая, полая, длиной около 7 см и диаметром около 2 см. Ее цвет, как правило, совпадает с цветом шляпки, но имеет более светлый оттенок. Мякоть волнушки хрупкая, рыхлая, белая или слегка розоватая, с приятным грибным ароматом. Она выделяет млечный сок с горьким, даже едким вкусом, который сохраняет свой цвет под воздействием воздуха. Мякоть волнушки редко бывает червивой, видимо, лесным обитателям она не по вкусу.

Волнушки используются, как правило, только для засола, но требуют предварительной обработки во избежание легких пищевых отравлений. Собранные грибы вымачивают в холодной воде не менее 2–3 суток или отваривают. Опытные грибники отбирают для засола только молодые волнушки с небольшими шляпками диаметром не более 3–4 см. Кроме хороших вкусовых качеств, они радуют глаз аккуратными завитками, образованными загнутыми внутрь краями шляпок.

ВОЛОКОННИЦА ВОЛОКНИСТАЯ

Волоконница волокнистая представляет собой ядовитый пластинчатый гриб, в тканях которого содержатся опасные для здоровья человека токсины — мускарин и псилобицин. Растет с середины июля до середины сентября в хвойных и лиственных лесах, на участках, где нет густого травяного покрова. Никогда не встречается группами.

У молодых грибов шляпка напоминает конус, у зрелых она распростертая, с небольшой выпуклостью в центре и волнистым краем. Ее диаметр составляет около 6—8 см. Вся поверхность шляпки изрезана неглубокими радиальными трещинами, хорошо заметными на грязно-желтом или буроватом фоне. На нижней стороне шляпки расположены свободные с зубчатым краем пластинки, которые постепенно меняют свой цвет с белого на бурый. Ножка гриба округлая, тонкая, диаметром не более 1 см, высотой до 10 см. Ее утолщенное основание плавно переходит в небольшой клубень, находящийся глубоко в земле. На поверхности ножки хорошо видны волокна, прямые или перекрученные. Цвет ножки так же, как и цвет пластинок, со временем изменяется: у молодых грибов он светло-желтый, а у зрелых — буроватый. У самой шляпки на ножке имеется легкий белый налет, который у основания приобретает вид мучнистых хлопьев. Мякоть волоконницы тонкая, упругая, с резким неприятным

запахом. Мякоть шляпки желтовато-белая, ножки — буроватая.

Первые признаки отравления волоконницей волокнистой появляются уже в течение часа после попадания яда в организм человека и выражаются в резком снижении зрения, нарушении сердечно-сосудистой деятельности и расстройстве работы желудочно-кишечного тракта.

ВОЛОКОННИЦА ЗЕМЛЯНАЯ

Волоконница земляная представляет собой малоизвестный широкому кругу любителей тихой охоты ядовитый пластинчатый гриб. Он растет поодиночке или малочисленными группами в хвойных и смешанных лесах, а также в парках, отдавая предпочтение редким зарослям кустарника, открытым участкам, заросшим высокой густой травой. Там его можно встретить с начала июля по конец сентября.

Гриб небольшой, диаметр его шляпки редко превышает 2–3 см. Форма шляпки с воз-

растом из конусообразной превращается в распростертую, с конической выпуклостью посередине. Край шляпки украшен обрывками белого покрывала, похожего на тонкую паутинку. Шляпка окрашена в белый цвет с легким фиолетовым оттенком и красивым шелковистым блеском. Со временем она темнеет, ее цвет становится более насыщенным, усиливаясь ближе к центру. Пластинки свободные, желтовато-бурые. Ножка округлая, тонкая, диаметром не более 0,5 см при высоте около 6 см, у зрелого гриба полая. Ее поверхность шелковистая на ощупь, беловатая или бурая, у самой шляпки имеет характерный мучнистый налет. Мякоть обладает слабым, очень неприятным запахом.

В тканях волоконницы земляной содержится очень сильный яд — мускарин.

По уровню токсичности одну волоконницу можно приравнять к 200 хорошо известным отравителям — красным мухоморам.

ВОЛОКОННИЦА ПАТУЙЯРА

Волоконница Патуйяра представляет собой ядовитый пластинчатый гриб. Растет чаще всего поодиночке с середины лета до конца сентября в южных районах. Встретить его можно в лиственных или смешанных лесах, где преобладают дубы, березы или липы, а также в парках и редких зарослях кустарника.

У молодых грибов шляпка конусообразная, у зрелых она приобретает ширококолокольчатую форму с небольшой выпуклостью посередине и рваными растрескавшимися краями. Ее гладкая поверхность покрыта тонкой клейкой кожицей, которая сначала имеет бледно-желтый, а затем оранжевый цвет, постепенно приобретающий кирпично-красный оттенок.

Спороносный слой образуют свободные пластинки бурого цвета с более светлыми неровными краями. Поверхность пластинок усеяна мелкими красными пятнами. Тонкая ножка с булавовидным утолщением у основания зачастую переходит в небольшой клубень. При диаметре

всего 1 см ее длина может достигать 8–10 см. Цвет ножки со временем меняется со светло-серого на ярко-желтый с красноватым отливом. Мякоть тонкая, с резким неприятным запахом. При легком надавливании она темнеет.

Яд, содержащийся в мякоти волоконницы Патуйяра, способен вызвать серьезное отравление. Без своевременного медицинского вмешательства неизбежен летальный исход.

ВОЛОКОННИЦА РАЗОРВАННАЯ

Волоконница разорванная представляет собой ядовитый пластинчатый гриб. Растет поодиночке или небольшими группами на всей территории России в течение всего лишь двух месяцев — августа и сентября. В качестве мест обитания предпочитает песчаные почвы, хвойные и лиственные леса, особенно густые заросли ивы или ольхи. Встречается она и по обочинам дорог.

У молодых грибов шляпка ширококолокольчатая, но со временем она становится распростертой, сохраняя лишь небольшой острый бугорок посередине. В центре поверхность шляпки окрашена в коричневый цвет с бурым или серым оттенком, по краю она более светлая. С неровных краев лохмотьями свисают обрывки паутинного покрывала. Спороносный слой состоит из частично приросших широких пластинок грязно-бурого цвета с зубчатым краем. Ножка округлая, сплошная, волокнистая, того же цвета, что и шляпка, обладает слабым неприятным запахом. Ее высота составляет примерно 5 см, а диаметр — 0,5 см. Мякоть шляпки бело-желтая, ножки — темно-бурая.

В тканях волоконницы разорванной содержится опасный для жизни человека яд, вызывающий сильнейшее пищевое отравление.

ВОЛЬВАРИЕЛЛА КРАСИВАЯ

Вольвариелла красивая представляет собой условно-съедобный пластинчатый гриб, почти неизвестный российским грибникам. Растет поодиночке или группами с начала июля до конца сентября. Но богатые урожаи дает нерегулярно. Как правило, в лесу встречается редко, предпочитая хорошо удобренные садовые и огородные почвы, а также свалки и мусорные кучи.

У молодых грибов шляпка яйцеобразная, затянутая тонким белым покрывалом, у зрелых она принимает распростертую бугорчатую форму, освобождается от покрывала и зарастает клейкой кожицей. Поверхность шляпки гладкая, светло-серого цвета, более темная в центре. На нижней стороне шляпки расположены широкие белые пластинки, которые к концу сезона становятся розовыми. Ножка прямая, округлая, не более 1 см в диаметре и около 10–12 см в длину. Утолщенное основание образует небольшой клубень. К нижней

части ножки плотно прилегает свободная вольва, образовавшаяся в результате разрыва покрывала. Характерным признаком, позволяющим отличить съедобную вольвариеллу от ядовитой, является отсутствие кольца в верхней части ножки.

Мякоть гриба тонкая, белая, без запаха и вкуса.

В некоторых странах Западной Европы вольвариелла красивая относится к разряду деликатесов, а блюда из нее подаются в самых дорогих ресторанах. Но прежде чем приступить к приготовлению этих блюд, грибы необходимо предварительно отварить.

ВОЛЬВАРИЕЛЛА ШЕЛКОВИСТАЯ

Вольвариелла шелковистая представляет собой условно-съедобный пластинчатый гриб, малоизвестный широкому кругу грибников. Растет поодиночке или группами с середины

лета до конца сентября. Чаще всего ее можно встретить на ослабленных или поваленных стволах, а также в дуплах тополя, ивы, вяза и клена.

Конусовидная шляпка молодых грибов полностью затянута покрывалом, которое по мере роста разрывается, образуя мешковидную вольву у основания ножки. Шляпка зрелых грибов выпукло-распростертая, бугорчатая. Ее диаметр у отдельных экземпляров достигает 20–22 см. Поверхность шляпки шелковистая на ощупь, составлена из радиальных волокон чистого белого цвета. Споросный слой образован свободными пластинками, белая окраска которых со временем меняется на розовую.

Ножка округлая, прямая или изогнутая, высотой до 15 см и диаметром около 1–2 см. Книзу слегка расширяется и образует небольшой клубень. Мякоть мясистая, упругая, без вкуса и запаха, у молодых грибов белая, у зрелых приобретает желтоватый оттенок.

Вольвариеллу шелковистую после предварительного отваривания можно варить, жарить, тушить, а также заготавливать впрок, засаливая и маринуя.

ВОРОНЧИК ИЗВИЛИСТЫЙ

Ворончик извилистый представляет собой несъедобный трубчатый гриб, внешне очень похожий на своего съедобного родственника — ворончика рожковидного. Плодоносит с начала июля до конца сентября, давая регулярно высокие урожаи. Растет большими группами по соседству с ворончиком рожковидным. Излюбленное место обитания — сырые низины лиственных или смешанных лесов, вблизи дубов и берез.

Шляпка гриба воронковидная, с волнистым, резаным краем. Ее диаметр составляет примерно 4 см. Внутренняя сторона шляпки гладкая, коричневая в центре и более светлая по краям.

Внешний спороносный слой покрыт мелкими складками и окрашен в пепельный цвет с

лиловым налетом. Ножка прямая, более тонкая у основания, коричневого или серо-желтого цвета. У молодых грибов твердая, сплошная, у зрелых — полая. Ее высота составляет 4–5 см, а диаметр — 0,5 см. Мякоть жесткая, без вкуса и запаха.

Ворончик извилистый не содержит ядовитых веществ, но характеризуется низкими вкусовыми качествами и практически лишен пищевой ценности. Приготовленные из него блюда невкусные.

ВОРОНЧИК РОЖКОВИДНЫЙ

Ворончик рожковидный представляет собой съедобный трубчатый гриб, известный некоторым грибникам как серая лисичка. Начинает плодоносить с середины июля, но самые большие урожаи дает с середины сентября до середины октября. Растет исключительно группами, переплетая в тугие пучки близко посаженные ножки. Излюбленные места оби-

тания — лиственные и смешанные леса, а также влажное дно оврага и обочины дорог.

Трубчатая шляпка гриба плавно переходит в полую ножку, диаметром около 6—8 см. Внутренняя поверхность шляпки волокнистая, черного цвета, у отдельных представителей с коричневатым отливом. На наружном спороносном слое имеются крупные складки, покрытые серым налетом. Благодаря внешнему сходству этих складок с пластинками, ворончиков долгое время причисляли к пластинчатым грибам. Ножка округлая, чуть тоньше у основания, черного или бурого цвета. Мякоть тонкая, хрупкая, без запаха.

Ворончик рожковидный относится к четвертой категории грибов. В кулинарии используются только шляпки, мякоть которых при отваривании темнеет. Сушеные ворончики обладают приятным ароматом. Из них готовят приправу к мясным и овощным блюдам.

ГИГРОФОР БАГРЯНЫЙ

Гигрофор багряный представляет собой съедобный пластинчатый гриб, незнакомый большинству российских грибников. Растет группами с конца августа до середины октября, предпочитая открытые пространства, не заросшие высокой травой, — луга, опушки леса, солнечные поляны. Урожай дает нестабильный.

У молодых грибов шляпка похожа на колокол, с загнутыми краями, у зрелых она уплощается, становясь распростертой, с небольшой выпуклостью посередине. Диаметр шляпки составляет 5–6 см, окраска светло- или темно-красная, у отдельных экземпляров с желтоватым оттенком. Пластинки приросшие, желтого цвета, который со временем у основания приобретает оранжевый оттенок. Ножка округлая, полая, того же цвета, что и шляпка. В длину достигает 5 см при диаметре всего около 0,5 см.

Мякоть тонкая, хрупкая, красноватая, без вкуса и запаха.

В пищу употребляется, как правило, только в жареном и вареном виде.

ГИГРОФОР БЕЛОСНЕЖНЫЙ

Гигрофор белоснежный представляет собой съедобный пластинчатый гриб. В народе его называют девичий гриб. Встречается очень редко, поскольку растет поодиночке и никогда не дает обильного урожая. Время сбора — с середины августа до середины октября. Места обитания — заросшие высокой густой травой участки лугов, пастбищ, поляны и опушки широколиственных лесов.

Выпуклая форма шляпки молодых грибов со временем становится распростертой, с рублеными неровными краями. Причем середина шляпки у одних грибов имеет небольшое углубление, а у других, наоборот, — выпуклость. Диаметр шляпки составляет 6–8 см. Поверх-

ность клейкая на ощупь, в сухую погоду матовая, а после дождя блестящая. Изначально кипенно-белая, со временем на ней появляются розовые или кремовые пятна. Спороносный слой состоит из редких, нисходящих к ножке пластинок белого цвета, между которыми постепенно формируются перемычки. Ножка округлая, сужающаяся книзу. Ее высота — 5–9 см при диаметре около 1 см. Поверхность ножки гладкая, белая, реже бежевая. У молодых грибов ножка сплошная, у зрелых — полая. Мякоть тонкая, мягкая, не имеет ни вкуса, ни запаха.

Гигрофор белоснежный относится к четвертой категории грибов. В пищу используется в жареном и вареном виде.

ГИГРОФОР БЕЛЫЙ

Гигрофор белый представляет собой съедобный пластинчатый гриб, хотя его гастрономические свойства малоизвестны.

Растет как поодиночке, так и небольшими группами. Плодоносит с начала осени до первых заморозков. Урожай дает нестабильные. Места распространения — хвойные и смешанные леса, где его чаще всего можно найти вблизи елей и берез.

Выпуклая шляпка молодых грибов со временем становится выпукло-распростертой, ее края опускаются, поверхность покрывается бугорками, а кожица — слизистым слоем. Диаметр шляпки зрелого гриба составляет около 8 см. Чаще всего шляпка окрашена в белый или кремовый цвет, но встречаются шляпки с равномерным желтоватым оттенком или бледными пятнами того же оттенка.

Спороносный слой более светлый, его образуют толстые нисходящие пластины. Ножка округлая, сужающаяся книзу, чаще прямая, но может быть и изогнутой. В высоту достигает 10 см при диаметре не более 1 см. У шляпки ножка белая, с мучнистым налетом, у основания — бежевая. Мякоть белая, мягкая, без ярко выраженного грибного запаха.

Гигрофор белый относится к четвертой категории грибов. В пищу употребляется в жареном и вареном виде. Кроме того, его можно солить и мариновать.

ГИГРОФОР ДУБРАВНЫЙ

Гигрофор дубравный представляет собой съедобный пластинчатый гриб. Как и у большинства сородичей, его вкусовые качества не достаточно оценены грибниками, поскольку гриб редко встречается и большие урожаи дает нечасто. Растет поодиночке или небольшими группами с середины августа до октября. Чаше всего его можно встретить в смешанных и широколиственных лесах, неподалеку от дуба.

У молодых грибов шляпка имеет выпуклую форму, но постепенно она распрямляется и становится распростертой, бугорчатой, с небольшим углублением посередине и гладкими, реже морщинистыми краями. Диаметр шляпки составляет 8–10 см. Поверхность окрашена в

рыжеватый или желто-бурый цвет. Напоминающая тонкий войлок кожица сухая, матовая. Спороносный слой светлый, пластинки толстые, редкие, нисходящие к ножке. Высота ножки — около 8 см, а диаметр — 1 см. Ножка изогнутая, более тонкая у основания. Ее верхняя часть окрашена в светло-желтый цвет, а нижняя — в кремовый. У шляпки она мелкозернистая. Мякоть гриба плотная, упругая, белая или желтая, с едва различимым мучным запахом.

Гигрофор дубравный относится к четвертой категории грибов. В пищу употребляется как в жареном, так и в вареном виде. Для длительного хранения его можно мариновать.

ГИГРОФОР ДУШИСТЫЙ

Гигрофор душистый представляет собой съедобный пластинчатый гриб, малоизвестный российским грибникам. Растет, как правило, поодиночке. Если повезет, его можно встре-

тить с конца августа до середины октября в хвойных или смешанных лесах.

Шляпка молодых грибов выпуклая, постепенно она становится распростертой, на ней появляются ямки или бугорки. Диаметр шляпки зрелого гриба составляет около 8 см. Поверхность гладкая, матовая, тонкая кожица покрыта слабослойным слоем. Цветовая гамма шляпки включает все оттенки серого, более темная в центре. Пластинки приросшие, окрашены в белый цвет с сероватым отливом. Ножка округлая, более тонкая у основания, ее цвет может быть серым или светло-бежевым. У шляпки поверхность ножки чешуйчатая или мелкозернистая. Мякоть мягкая, рыхлая, белая или светло-серая, издает характерный запах миндаля.

Гигрофор душистый относится к четвертой категории грибов. Его можно жарить, варить и заготавливать впрок в маринованном виде.

ГИГРОФОР ЗЕЛЕНЫЙ

Гигрофор зеленый представляет собой условно-съедобный пластинчатый гриб. Растет, как правило, поодиночке, но изредка наблюдаются и небольшие группы. Время сбора — с середины августа до конца сентября. Излюбленные места обитания — открытые, освещенные солнцем участки смешанных лесов.

Коническая шляпка молодых грибов со временем становится более выпуклой, мелкобугорчатой, с полупрозрачными рубчатыми краями. Ее диаметр составляет около 5 см. Поверхность шляпки гладкая, клейкая. Спороносный слой составляют редкие свободные пластинки. Ножка гриба округлая, внутри полая, снаружи покрыта слизью. Ее высота достигает 12 см при диаметре всего 2 см. Темно-зеленый цвет гриба с возрастом меняется на различные оттенки розового или желтого, за что в народе его прозвали грибом-попугаем или пестрым грибом. Мякоть гигрофора зеленого тонкая, водяни-

стая, хрупкая, без вкуса и запаха, окрашена в светло-зеленый цвет.

Гриб не пригоден для длительного хранения и употребляется в пищу только в вареном или жареном виде.

ГИГРОФОР ЗОЛОТИСТЫЙ

Гигрофор золотистый представляет собой малоизвестный съедобный пластинчатый гриб. Растет поодиночке или небольшими группами с середины августа до конца сентября. Чаше всего его можно встретить по соседству с сосной, дубом или липой в широколиственных и смешанных лесах. Гриб довольно редкий, поэтому встреча с ним — это большая удача для грибника.

Выпуклая изначально шляпка гриба постепенно становится распростертой, ее края загигбаются, приподнимая лохмотья покрывала красивого золотистого цвета. Диаметр шляпки составляет около 8 см. Кожица гриба матовая, белая, с чуть заметным желтоватым оттенком,

в сырую погоду она выделяет клейкий сок. Спороносный слой составлен из тонких, редких, нисходящих к ножке пластинок бежевого цвета. Ножка округлая, тонкая, изогнутая, длиной примерно 6 см. Ее поверхность клейкая, у шляпки покрыта мелкими чешуйками. Мякоть толстая, мясистая, без запаха и вкуса.

Гигрофор золотистый не подлежит заготовке впрок, но из него можно приготовить различные блюда, в которых он используется в жареном или вареном виде.

ГИГРОФОР КРАСНОВАТЫЙ

Гигрофор красноватый представляет собой условно-съедобный пластинчатый гриб. Растет поодиночке. Крайне редко его можно встретить с середины июля до конца сентября в сосновых борах, расположенных в северных регионах.

Шляпка молодых грибов постепенно из конусовидной превращается в выпукло-распростертую, мелкобугорчатую, с загнутыми вниз

слабоопушенными краями. Средний диаметр зрелого гриба составляет 10 см. Поверхность шляпки покрыта клейкой мелкочешуйчатой кожей, сначала розоватой, а затем ярко-красной. Пластинки свободные, окрашены в розовый цвет и усеяны темными пятнышками. Ножка прямая, тонкая, у основания расширяется или, наоборот, сужается, высотой 8–9 см. Мякоть плотная, зернистая, упругая на ощупь, имеет неприятный горький вкус и абсолютно лишена запаха. В процессе роста ее цвет постепенно меняется — с розоватого на желтоватый.

Гигрофор красноватый используется в пищу в жареном и вареном виде. Кроме того, его можно мариновать.

ГИГРОФОР ОЛИВКОВО-БЕЛЫЙ

Гигрофор оливково-белый представляет собой съедобный пластинчатый гриб, известный некоторым грибникам как черноголовик. Рас-

тет с середины августа до первых октябрьских заморозков. Предпочитает влажные низины соснового бора, особенно те, которые имеют участки, покрытые толстым слоем мха. Дает обильные, но нерегулярные урожаи, поэтому в лесу встречается не каждый год.

У молодых грибов шляпка конусовидная, у зрелых распростертая, с волнистыми краями. Ее диаметр составляет около 10 см. Поверхность шляпки мелкобугорчатая, покрыта гладкой клейкой кожицей. В зависимости от места обитания окраска шляпки может быть самой разной — от серо-оливковой до черно-бурой, но неизменно более светлой по краю. Пластинки, расположенные на спороносном слое, белые, нисходящие. Ножка округлая, как правило, изогнутая, но бывает прямой, длиной до 10 см и диаметром не более 1 см. Внутри она сплошная, волокнистая. Поверхность ножки белая, слизистая, имеет характерные концентрированные пояски, составленные из миниатюрных чешуек, оливково-бурого цвета. Мя-

кость нежная, хрупкая, сладковатого вкуса, с едва уловимым грибным запахом.

В пищу употребляются только молодые грибы, которые можно варить, солить и мариновать.

ГИГРОФОР ПОЗДНИЙ

Гигрофор поздний представляет собой съедобный пластинчатый гриб, самый распространенный из семейства гигрофоров. Другие его названия — мокрица, сластена и гигрофор бурый. Растет группами с конца сентября до начала декабря, не обращая внимания на первые легкие заморозки. Места распространения — смешанные леса и сухие участки соснового бора, поросшие молодыми деревьями. Плодоносит обильно, давая ежегодно устойчивые урожаи.

Выпуклая шляпка молодых грибов постепенно уплощается и становится распростертой, с углублением посередине. Ее диаметр редко превышает 5–6 см. Кожица шляпки глад-

кая, клейкая, окрашена в оливково-коричневый цвет, приобретающий по краю насыщенный желтый оттенок. На нижней стороне шляпки расположены мелкие пластинки, прикрытые паутинистым покрывалом. Их цвет в процессе роста гриба меняется с желтоватого на оранжевый. Ножка округлая, сплошная у молодых грибов и полая у зрелых. Ее высота составляет около 10 см, а диаметр — 1 см. Поверхность гладкая, желтая, более темная у основания. Под самой шляпкой у молодых грибов на ножке имеется характерное слизистое кольцо. Мякоть нежная, мягкая, белого или светло-желтого цвета, в ножке хрупкая, со сладковатым вкусом, практически без запаха.

Гигрофор поздний относится к четвертой категории грибов. В пищу употребляются только молодые грибы, которые можно жарить и варить, а также заготавливать впрок в маринованном виде.

ГИГРОФОР ПЯТНИСТЫЙ

Гигрофор пятнистый представляет собой съедобный пластинчатый гриб, известный также как гигрофор пупырчатый или гигрофор пузырчатый. Растет небольшими группами с середины сентября до первого снега, легко перенося небольшие осенние заморозки. Самые обильные урожаи дает на мшистых или покрытых толстым слоем опавшей листвы участках елового леса, хотя встретить его можно и в сосновых, и в смешанных лесах.

Выпуклая шляпка гриба со временем становится распростертой, с загнутыми краями. Ее диаметр в среднем составляет около 5 см. Кожица гладкая, серо-коричневая, более темная в центре, густо усеяна мелкими черными точками. В ясную погоду сухая, а после дождя клейкая. Спороносный слой состоит из пластинок, окрашенных в чистый белый цвет. Ножка округлая, более тонкая у основания, прямая, но чаще изогнутая. Ее высота — 5–6 см, а диаметр — не более 1 см. Поверхность ножки бе-

лого цвета, на котором хорошо видны мелкие бурые точки. Мякоть белая, нежная, сладковатая, без запаха, в шляпке хрупкая, а в ножке волокнистая.

Гигрофор пятнистый, как правило, используют только для приготовления первых и вторых блюд в вареном и жареном виде.

ГИГРОФОР СЫРОЕЖКОВЫЙ

Гигрофор сыроежковый представляет собой съедобный пластинчатый гриб. Растет небольшими группами в течение всего одного месяца — с середины августа до середины сентября. Искать его следует по соседству с дубами, растущими в широколиственных лесах, но если повезет, то встретиться с ним можно и в ельниках, и в сосняках.

Мелкобугорчатая выпуклая шляпка молодых грибов с загнутыми вниз краями со временем становится распростертой с небольшой выпуклостью или, наоборот, углублением по-

середине. У зрелых грибов ее средний диаметр составляет 18–20 см. Поверхность шляпки сначала светло-розовая, а затем красная с лиловым оттенком, иногда покрыта мелкими точками. В сухую погоду она матовая, а после дождя покрывается клейким соком. В центре шляпки имеется большое количество мелких чешуек. Пластинки приросшие, розового цвета. Ножка округлая, суживающаяся книзу, прямая или изогнутая, длиной около 7 см, диаметром 2–3 см. Ее верхняя мелкозернистая часть окрашена в белый цвет, а нижняя — в розовый с красноватыми пятнами. Мякоть плотная, упругая, белого цвета, с едва различимым мучным запахом, на срезе быстро розовеет. Редко бывает целой, поскольку служит излюбленным лакомством червей и насекомых.

Гигрофор сыроежковый относится к четвертой категории грибов. По сравнению с другими представителями семейства гигрофоров обладает самыми высокими вкусовыми качествами

и может использоваться для приготовления самых разнообразных блюд, а также для заготовки впрок в виде солений и маринадов.

ГИРОПОРУС СИНЕЮЩИЙ

Гиропорус синеющий представляет собой съедобный трубчатый гриб, за характерный цвет мякоти, который она приобретает на срезе, получивший свое второе название — синяк.

Растет исключительно поодиночке с конца июля до начала сентября. В связи с тем что гиропорус синеющий встречается чрезвычайно редко, он занесен в Красную книгу.

Излюбленные места обитания гриба — смешанные или лиственные леса юга России, причем самые богатые урожаи он дает на песчаных почвах по соседству с березами или дубами.

Шляпка гриба колокольчатая, грязно-белая или желто-бурая, диаметром около 13–15 см. Ее поверхность покрыта сухой, матовой кожей, сплошь усеянной мелкими чешуйками.

Трубчатый слой свободный, пронизан большим количеством мелких пор, со временем его цвет постепенно меняется с белого на желтый. Ножка клубневидная, того же цвета, что и шляпка, сверху гладкая, внизу слегка опушенная. Ее высота составляет около 7 см, а диаметр — 2–3 см.

У молодых грибов внутренность ножки ячеистая, а у зрелых — полая. Мякоть нежная, мягкая, ломкая, с ярко выраженным грибным ароматом. На изломе или при надавливании ее белый или чуть коричневатый цвет тотчас же становится ярко-синим.

Гиропорус синеющий относится ко второй категории грибов и обладает высокими вкусовыми качествами. В связи с этим его часто используют для приготовления самых разнообразных блюд к праздничному столу. Его можно варить, жарить, заготавливать впрок, но особенно хорош гиропорус в сушеном виде благодаря сильному грибному аромату.

ГЛАДЫШ

Гладыш представляет собой условно-съедобный пластинчатый гриб, известный большинству грибников как млечник обыкновенный, груздь сизый или ольшанка. Растет поодиночке и небольшими группами с начала августа до конца октября, давая стабильно высокие урожаи.

Места распространения — северные регионы России, богатые хвойными и смешанными лесами. Там его следует искать на закрытых от солнца участках, поросших мхом и густой травой, а также в густых зарослях кустарника.

Шляпка гриба плоская, с небольшим углублением посередине, диаметром до 15 см. Ее поверхность гладкая, клейкая, окрашена в чистый серый или с фиолетовым отливом цвет, который со временем меняется на красновато-желтый с серым оттенком. В зависимости от места обитания гриба на шляпке может находиться едва различимый рисунок из темных концентрических кругов. Пластинки, расположенные на спороносном слое, приросшие, жел-

товатые, в процессе роста становятся розовыми и покрываются ржавыми пятнами. Ножка округлая, вздутая по центру или у основания, внутри полая, снаружи гладкая и клейкая. Ее высота составляет около 8 см при диаметре 2–3 см. Окрашена ножка в серовато- или красновато-желтый цвет. Мякоть толстая, нежная, ломкая, белого цвета, который на срезе быстро темнеет, становясь зеленовато-желтым. Мякоть выделяет большое количество горького млечного сока с характерным селедочным запахом.

Используют гладыш только для засола после предварительного длительного вымачивания или бланширования. Соленые грибы приобретают красивый ярко-желтый цвет, к столу их можно подавать в качестве холодной закуски или украшать ими другие блюда.

ГОВОРУШКА АНИСОВАЯ

Говорушка анисовая представляет собой съедобный пластинчатый гриб. Другие назва-

ния — говорушка пахучая и говорушка душистая. Довольно редкий гриб, который растет поодиночке или небольшими группами с начала августа до конца октября, давая ежегодно большие урожаи. Чаще всего его можно встретить в смешанных и еловых лесах.

Выпуклая шляпка гриба с загнутыми вниз краями в процессе роста распрямляется и приобретает распростертую форму. В центре она, как правило, имеет небольшое углубление, реже бугорок. Окрашена шляпка в серо-зеленый цвет, более светлый по краю.

Спороносный слой содержит приросшие пластинки, у молодых грибов беловатые, у зрелых — бледно-зеленые. Ножка округлая, более широкая у основания, серовато-желтого цвета с зеленоватым оттенком. Ее высота составляет примерно 5 см при диаметре не более 0,5 см. Поверхность ножки у шляпки гладкая, у основания имеет легкое опушение. Мякоть тонкая, водянистая, бледно-зеленого или грязно-белого цвета, с сильным запахом аниса.

Говорушка анисовая относится к четвертой категории грибов. В пищу ее употребляют в отварном, соленном или маринованном виде, причем в результате термической обработки характерный запах аниса значительно ослабевает и становится не таким выраженным, как у свежих грибов.

ГОВОРУШКА БЛАГОУХАЮЩАЯ

Говорушка благоухающая представляет собой съедобный пластинчатый гриб, который большинство грибников обходят стороной, считая его не пригодным в пищу. Довольно редкий гриб, растет небольшими группами в конце августа — начале сентября в хвойных и смешанных лесах.

Выпуклая шляпка гриба со временем становится вогнутой с загнутыми вниз неровными или волнистыми краями. Средний диаметр шляпки зрелого гриба составляет 5–6 см. По-

верхность шляпки гладкая, матовая, окрашена в желто-серый или палевый цвет. Пластинки нисходящие, сначала белые, а затем серовато-коричневые. Ножка округлая, желтовато-серая, длиной до 5 см, диаметром не более 1 см. Ее поверхность у шляпки гладкая, внизу слабоопушенная. Мякоть тонкая, водянистая, ломкая, обладает сильным пряным запахом.

В пищу говорушка благоухающая употребляется главным образом в отварном и маринованном виде.

ГОВОРУШКА БОКАЛОВИДНАЯ

Говорушка бокаловидная представляет собой съедобный пластинчатый гриб, довольно редкий, поэтому малоизвестный большинству грибников. Растет поодиночке или большими группами с начала августа до конца сентября. Места распространения — смешанные и хвойные леса, там его следует искать на гниющей древесине или под толстым слоем опавших листьев.

Шляпка гриба похожа на глубокую воронку или чашу с неровными краями. Ее диаметр составляет около 8 см. Поверхность шляпки матовая, шелковистая на ощупь, серовато-коричневого цвета. Пластинки нисходящие, серого цвета.

Ножка полая, того же цвета, что и шляпка, но чуть светлее, высотой 5—7 см и диаметром не более 0,5 см. У шляпки она гладкая, а внизу слабоопушенная.

Мякоть тонкая, водянистая, без запаха, окрашена в серо-коричневый цвет.

Говорушка бокаловидная может использоваться для приготовления первых и вторых блюд, кроме того, ее можно заготавливать впрок, засаливая или маринуя.

ГОВОРУШКА БУЛАВОНОГАЯ

Говорушка булавоногая представляет собой съедобный пластинчатый гриб. Растет поодиночке или группами с середины июля до

середины октября, но самые обильные урожаи ежегодно дает в августе и сентябре. Чаше всего ее можно встретить в хвойных лесах, реже в смешанных.

У молодых грибов шляпка выпуклая, с загнутыми вниз краями, у зрелых она приобретает воронковидную форму, а края ее поднимаются вверх. Диаметр шляпки — 5–6 см. Поверхность гладкая, матовая, серовато- или желтовато-коричневого цвета. Более темная середина шляпки к концу сезона выцветает и становится блеклой. Спороносный слой состоит из нисходящих к ножке желтоватыми пластинками. Вздутая у основания светло-коричневая ножка, напоминающая булаву, является отличительным признаком этой разновидности говорушки. Ее высота достигает 6–7 см. Вверху ножка гладкая, а внизу опушенная. Мякоть мягкая, без запаха и вкуса, у молодых грибов она похожа на вату, но со временем становится рыхлой, резинистой. В дождливую погоду мякоть впитывает в себя

большое количество влаги и становится водянистой, поэтому говорушку лучше всего собирать в сухие солнечные дни.

В пищу идут только молодые грибы, которые можно использовать в отварном виде и для засола. В сочетании с алкоголем блюда из говорушки могут привести к легкому пищевому отравлению, которое проявляется в расстройстве работы желудочно-кишечного тракта и негативных явлениях со стороны сердечно-сосудистой системы.

ГОВОРУШКА ВОРОНЧАТАЯ

Говорушка ворончатая представляет собой съедобный пластинчатый гриб. Растет небольшими группами с конца июля до первых заморозков. Дает регулярно стабильные урожаи. Излюбленные места обитания — лиственные и смешанные леса, обочины дорог и пастбища. Кроме того, ее можно встретить в редких зарослях невысоких кустарников.

Выпуклая шляпка с загнутыми вверх краями постепенно приобретает форму глубокой воронки с тонкими неровными краями. Диаметр такой воронки в среднем составляет не более 8 см. Поверхность шляпки гладкая, сухая, желтая, оранжевая или палевая. На нижней стороне шляпки расположены белые пластинки с неровными краями. Ножка округлая, с небольшим утолщением у основания, белого или слегка желтоватого цвета. При высоте ножки около 7 см ее диаметр редко превышает 1 см. Мякоть плотная, упругая, в ножке резиновая, окрашена в белый цвет. Без вкуса, но с сильным неприятным запахом.

В пищу употребляются только шляпки молодых грибов диаметром не более 3–4 см. Их отваривают, жарят, маринуют и солят.

ГОВОРУШКА ВОСКОВАТАЯ

Говорушка восковатая представляет собой редкий ядовитый пластинчатый гриб. Растет

поодиночке или небольшими группами с конца июля до конца сентября, предпочитая открытые, освещенные солнцем участки смешанного или хвойного леса с песчаной почвой или невысокой густой травой.

У молодых грибов шляпка выпуклая, но в процессе роста она становится слегка вдавленной или распростертой, с волнистыми краями. В центре шляпки находится небольшой бугорок. Поверхность шляпки гладкая, матовая, светло-серого цвета, но в сырую погоду она темнеет, и на ней появляются едва заметные концентрические зоны. Спороносный слой образован нисходящими пластинами кремового цвета. Ножка округлая, ровная, более широкая у основания, внутри сплошная. Ее высота составляет около 5 см при диаметре 1 см. Поверхность ножки окрашена в грязно-белый цвет, ее верхняя часть гладкая, а нижняя имеет легкое опушение. Мякоть толстая, с неприятным запахом, в ножке упругая, в шляпке хрупкая.

В тканях говорушки восковатой содержится опасный для организма человека яд, способный вызвать серьезное пищевое отравление.

ГОВОРУШКА ГИГАНТСКАЯ

Говорушка гигантская — редкий условно-съедобный пластинчатый гриб. Растет большими группами, образуя так называемые ведьмины круги, с конца августа до конца октября. Ежегодно дает обильные урожаи. Селиться предпочитает на открытых участках леса, а также на пастбищах.

Выпуклая шляпка гриба со временем становится воронковидной, с тонкими, загнутыми вверх краями. Как правило, диаметр шляпки зрелого гриба не превышает 13–15 см, но есть и гиганты со шляпками диаметром до 30 и более сантиметров. Они-то и дали название этой разновидности гриба. Поверхность шляпки матовая, шелковистая на ощупь, в зависимости от места обитания может быть покрыта мелки-

ми чешуйками. Чаще всего она белоснежная, реже цвета кофе с молоком. На нижней стороне шляпки расположены нисходящие пластинки с перемычками. Их цвет в процессе роста меняется с бежевого на желтый. Ножка белая, плотная, высотой до 8–10 см и диаметром около 3–4 см. Мякоть тоже белая, мясистая, упругая, со слабым мучнистым запахом, у старых грибов с горьковатым привкусом.

Говорушка гигантская относится к четвертой категории грибов. В пищу ее употребляют только после предварительного отваривания, после чего из нее можно готовить первые и вторые блюда, а также заготавливать ее впрок — солить или мариновать. В мякоти гриба содержится природный антибиотик — клитоцибин А и Б, который губительно действует на туберкулезную палочку.

ГОВОРУШКА ДЫМЧАТАЯ

Говорушка дымчатая, или говорушка серая, представляет собой условно-съедобный пластинчатый гриб. Растет большими группами, образуя широкие кольца или длинные ряды, с конца августа до первого снега, но пик плодоношения наблюдается с середины сентября до середины октября. Встретить ее можно на открытых участках молодых хвойных лесов, а также в садах и на пастбищах.

У молодых грибов шляпка выпуклая, у зрелых — распростертая, со слегка вогнутой серединой и опущенными краями. Ее диаметр составляет примерно 20 см. Поверхность гладкая, матовая, пепельно-серого или серовато-коричневого цвета, который в сырую погоду приобретает желтоватый оттенок.

Пластинки нисходящие, сначала белорозовые, а затем бело-желтые. Ножка округлая, с небольшим утолщением у основания, внутри сплошная. Ее высота — 6–8 см, диаметр — 2–3 см. Окрашена ножка в белый или с

легким сероватым оттенком цвет. Мякоть обладает характерным фруктовым запахом, который усиливается в процессе кулинарной обработки. В шляпке она толстая, мясистая, в ножке водянистая и рыхлая.

Говорушка дымчатая относится к четвертой категории грибов. Без предварительной обработки, которая заключается в получасовом отваривании, может вызвать пищевое отравление.

При соблюдении всех кулинарных норм гриб становится абсолютно безвредным и его можно солить и мариновать. В народной медицине давно известны целебные свойства говорушки, в тканях которой содержится природный антибиотик.

ГОВОРУШКА ОРАНЖЕВАЯ

Говорушка оранжевая представляет собой редкий съедобный пластинчатый гриб. Другие названия — кокошка или лисичка ложная. Растет поодиночке или небольшими группами, да-

вая ежегодно стабильные урожаи, с начала августа до конца октября. Излюбленные места обитания — влажные участки смешанного или хвойного леса, покрытые толстым слоем мха или опавшей листвы, а также гниющие стволы лежащих на земле сосен.

Выпуклая шляпка с загнутыми краями со временем принимает форму воронки. Ее диаметр в среднем составляет 4–5 см. В процессе роста желто-оранжевый цвет шляпки блекнет, сохраняя свою насыщенность только в центре. Пластинки нисходящие, более яркой окраски, чем шляпка, при надавливании темнеют. Ножка округлая, более тонкая у основания, того же цвета, что и пластинки на спороносном слое. Ее высота 4–5 см при диаметре не более 0,5 см. Мякоть тонкая, без вкуса и запаха, в шляпке желтая, мягкая, напоминает вату, в ножке красноватая, жесткая, упругая.

В пищу употребляются только шляпки молодых грибов, которые можно варить и жарить.

ГОВОРУШКА ПОДОГНУТАЯ

Говорушка подогнутая представляет собой съедобный пластинчатый гриб. Растет поодиночке и большими группами, образующими широкие кольца, с начала июля до середины октября. Чаще всего ее можно встретить на опушках смешанных и хвойных лесах, а также в редких зарослях кустарника и почвах, поросших толстым слоем мха.

Шляпка выпуклая, в процессе роста приобретает воронковидную форму, с небольшим бугорком посередине и загнутыми вниз краями. Ее диаметр составляет 18–20 см. В зависимости от места обитания шляпка может быть желто-бурой или палевой с коричневыми пятнами.

Спороносный слой состоит из нисходящих пластинок, со временем меняющих свой цвет с белого на кремовый. Ножка округлая, с небольшим утолщением у основания, высотой около 15 см и диаметром 2–3 см. Поверхность ножки у шляпки гладкая, желтоватая, у основания слабоопушенная, бурая.

У молодых грибов мякоть белая, у зрелых — коричневая, обладает резким неприятным запахом. В шляпке она плотная, упругая, в ножке рыхлая.

В пищу употребляются только шляпки, поскольку мякоть ножки имеет низкие вкусовые качества и волокнистую структуру. Чаще всего говорушку варят и маринуют.

ГОЛОВАЧ ГИГАНТСКИЙ

Головач гигантский представляет собой съедобный гриб, больше известный под своим вторым названием — дождевик гигантский. Растет исключительно поодиночке с начала июня до конца сентября, выбирая в качестве мест обитания богатые питательными веществами участки почвы смешанных или лиственных лесов, влажное дно оврагов, поросшие густой высокой травой пастбища, а также сады и огороды.

Головач полностью оправдывает свое название, достигая в диаметре до 50 см и имея при

этом массу до 10 кг. Его плодовое тело имеет форму шара или яйца, слегка приплюснуто сверху. Внизу у него есть небольшой корневой отросток, с помощью которого гриб крепится к земле. Поверхность гриба покрыта гладкой, матовой кожицей белого цвета. В процессе роста она трескается, приобретая бурый оттенок и обнажая оливково-коричневый споровый порошок. Мякоть молодых грибов белоснежная, мягкая, внешне очень похожа на вату, обладает характерным вкусом и запахом. Со временем ее цвет меняется и становится сначала зеленовато-желтым, а затем — оливково-коричневым.

Головач гигантский обладает высокими вкусовыми качествами, но присущи они только молодым грибам, отличить которые можно по белоснежному цвету мякоти. Особенно вкусен гриб в жареном виде. Для длительного хранения его лучше всего сушить.

В народной медицине головач широко используется для лечения таких заболеваний, как крапивница, оспа, и различных недугов,

связанных с нарушениями работы почек. Относительно недавно в мякоти гриба был обнаружен высокоэффективный антибиотик противоопухолевого действия.

ГОЛОВАЧ МЕШКОВАТЫЙ

Головач мешковатый — редкий съедобный гриб. Его второе название — головач круглый. Растет только поодиночке с середины мая до конца сентября, причем пик сбора приходится на июль. Селиться предпочитает на открытых солнцу участках леса, а также лугах и пастбищах.

Плодовое тело круглое, слегка приплюснутое сверху и суженное у основания. Его диаметр составляет в среднем около 20 см. У молодых грибов оно белое или чуть коричневатое, у зрелых — серовато-коричневое. Толстая, гладкая кожица в процессе роста гриба трескается, покрывается бородавками и в конце концов распадается, делая головач похожим на глубокую чашу с равноотогнутыми краями и обнажая

споровый порошок темно-коричневого цвета с рыжеватым оттенком. У молодых грибов мякоть белая, мягкая, упругая, с приятным грибным ароматом, у старых — оливково-бурая.

Как правило, в пищу используются только молодые грибы, которые идут на приготовление первых и вторых блюд. Заготавливать впрок их лучше всего в сушеном виде. Приготовленные на основе головача мешковатого целебные средства способствуют быстрому свертыванию крови.

ГОЛОВАЧ ПРОДОЛГОВАТЫЙ

Головач продолговатый представляет собой редкий съедобный гриб, который растет поодиночке или небольшими группами с середины июля до первых легких заморозков. В качестве излюбленного места обитания выбирает редколесье, молодые посадки, редкие заросли кустарника, а также участки почвы, поросшие густой высокой травой.

Плодовое тело гриба булавовидное, вытянутое у основания в виде ложной ножки. Со временем его форма изменяется и становится похожей на грушу. В самой широкой — верхней — части диаметр гриба составляет 4–5 см. Белая шиповатая кожица головача со временем становится коричневатой и гладкой, затем на ней появляются трещины, она превращается в лохмотья и опадает совсем. У молодых грибов мякоть мягкая, упругая, чистого белого цвета, с ярко выраженным грибным запахом. У зрелых грибов она приобретает оливково-коричневый цвет и становится практически несъедобной.

Молодые грибы можно употреблять в пищу в жареном, вареном и сушеном виде.

ГОРЬКУШКА

Горькушка представляет собой условно-съедобный пластинчатый гриб, известный некоторым грибникам как груздь горький. Растет поодиночке и группами с конца весны до октября.

Самые большие урожаи дает ежегодно в августе и сентябре. Чаще всего его можно встретить на богатых влагой почвах вблизи болот, а также на мшистых участках смешанных и хвойных лесов.

Выпуклая шляпка гриба имеет посередине небольшой бугорок, который сохраняется и тогда, когда форма шляпки в процессе роста становится воронковидной с тонкими прямыми краями. Диаметр шляпки в среднем составляет 10–12 см. Кожица сухая, матовая, красного цвета с коричневым или рыжим оттенком. Спороносный слой состоит из приросших пластинок, которые постепенно меняют свой изначально бежевый цвет на красноватый с белым налетом. Ножка округлая, внутри полая, того же цвета, что и шляпка, сверху гладкая, а внизу слабоопушенная. Ее высота около 8 см, а диаметр 1–1,5 см. Мякоть тонкая, упругая, с горьким и едким вкусом, сначала белая, а затем коричневая, обильно выделяет млечный сок, который сохраняет свой цвет при взаимодействии с воздухом.

В пищу горькушку можно употреблять только после тщательной предварительной обработки — бланширования или вымачивания в холодной воде в течение 2–3 суток. Очень хороша горькушка в соленом виде.

ГРИБ-ЗОНТИК БЕЛЫЙ

Довольно редкий съедобный пластинчатый гриб, своим названием обязанный внешнему сходству с зонтом. Растет поодиночке и группами с середины июля до конца сентября на открытых участках хвойных или лиственных лесов, а также на пастбищах, лугах и по обочинам дорог.

Шаровидная шляпка гриба со временем становится распростертой. Ее диаметр в среднем составляет около 8–10 см. Кожица мелкочешуйчатая, светло-коричневого цвета с бурой серединкой. У зрелых грибов она постепенно покрывается густой сетью трещин. Спороносный слой состоит из тонких белых пласти-

нок, образующих вокруг ножки хрящевидный выступ. Ножка округлая, более широкая у основания, полая внутри, высотой 6—8 см и диаметром не более 1 см. Поверхность ножки покрыта мелкими чешуйками, у шляпки она беловатая, у основания коричневая. Ножка украшена характерным двухслойным подвижным кольцом белого цвета. Мякоть в процессе роста гриба меняет свой цвет с белого на серый. В шляпке она тонкая и нежная, а в ножке волокнистая и жесткая.

Гриб-зонтик белый относится к четвертой категории грибов. В пищу используют только шляпки молодых грибов, которые можно подвергать всем видам кулинарной обработки.

ГРИБ-ЗОНТИК КРАСНЕЮЩИЙ

Гриб-зонтик краснеющий представляет собой съедобный пластинчатый гриб. Другое название — зонтик лохматый. Растет небольшо-

ми группами с начала июля до первых заморозков, давая ежегодно стабильно высокие урожаи. В качестве мест обитания выбирает смешанные и хвойные леса, особенно молодые ельники, а также богатые питательными веществами огородные и оранжерейные почвы и участки по соседству с муравейниками. Кроме того, любит компанию серой говорушки и фиолетовой рядовки.

У молодых грибов шляпка тупоколокольчатая и гладкая, но со временем она становится шаровидной и ее поверхность покрывается крупными приподнятыми чешуйками. У старых грибов шляпка вновь меняет форму на распростертую с растрескавшимися краями. Диаметр шляпки составляет 10–12 см. Изначально шляпка окрашена в красно-коричневый цвет, который постепенно блекнет и приобретает сначала розовый, а затем сероватый оттенок. Причем ее серединка в течение всего сезона остается более темной. Пластинки нисходящие, у ножки образуют хрящевидный

выступ. У молодых грибов они белые, затем становятся розоватыми. Ножка светло-коричневая, внутри полая, булавовидная, но со временем становится ровной, образуя лишь небольшой клубень у основания. При высоте около 20 см ее диаметр редко превышает 1,5 см. Поверхность верхней части ножки гладкая, а нижней — слабоопушенная. Ножка имеет характерное широкое подвижное кольцо коричневого цвета, с отогнутым наружу краем.

Мякоть молодых грибов сухая, рыхлая, у зрелых мясистая и плотная. Белый цвет мякоти на срезе быстро краснеет.

В пищу используют только шляпки молодых грибов, которые можно подвергать любым видам кулинарной обработки.

ГРИБ-ЗОНТИК ПЕСТРЫЙ

Гриб-зонтик пестрый представляет собой съедобный пластинчатый гриб, известный неко-

торым грибникам как гриб-зонтик большой. Растет поодиночке и группами с конца июля до середины октября, неизменно давая обильные урожаи, пик которых приходится на август — сентябрь. Искать его надо на открытых участках хвойного или смешанного леса, просеках, а также в редких зарослях кустарника, садах и по обочинам дорог.

У молодых грибов шляпка яйцевидная, с загнутыми краями, от которых берет начало плотное покрывало, скрывающее спороносный слой. Постепенно форма шляпки меняется, она уплощается и становится распростертой с едва заметным бугорком посередине. В среднем диаметр шляпки зрелого гриба составляет около 25–30 см, но у отдельных экземпляров он может достигать 40 см. Поверхность шляпки сухая, матовая, густо усеяна отстающими бурыми чешуйками разного размера, а по краю еще и мелкими трещинками. Окрашена кожица в различные оттенки коричневого цвета, край шляпки украшен замысловатым орнамен-

том из белых хлопьев. Пластинки редкие, свободные, хрупкие, от ножки их отделяет тонкое подвижное кольцо белого цвета. Со временем их белый цвет приобретает ярко выраженный розоватый оттенок. В процессе роста булавовидная ножка становится ровной, оставляя у основания небольшое утолщение в виде клубня. Ее поверхность окрашена в коричневый цвет и покрыта светлыми кольцевидными трещинами. Внутри ножка полая, имеет волокнистую структуру. Мякоть мягкая, ватообразная, с приятным ореховым запахом, с возрастом становится плотной, а в ножке даже жесткой.

По сравнению с другими представителями семейства гриб-зонтик пестрый обладает самыми высокими вкусовыми качествами. Так, во Франции он считается деликатесом и идет на приготовление изысканных блюд. В пищу используют только шляпки молодых грибов, которые можно подвергать любым видам кулинарной обработки.

ГРИБ-ЗОНТИК СОСЦЕВИДНЫЙ

Гриб-зонтик сосцевидный представляет собой довольно редкий съедобный пластинчатый гриб. Растет исключительно поодиночке с середины августа до начала октября в хвойных и лиственных лесах, на просеках, а также в парках.

Шляпка колокольчатая, по мере роста гриба становится распростертой, с бугорком посередине. Ее диаметр составляет в среднем около 10 см. Поверхность шляпки сухая, матовая, светло-желтая или светло-коричневая, покрыта мелкими чешуйками коричневато-коричневого цвета, похожими на сосцы. Пластинки частые, приросшие, белого цвета. Ножка округлая, с небольшим утолщением у основания, образующим клубень, внутри полая, волокнистая, высотой до 12 см при диаметре не более 0,5 см. Поверхность ножки густо усеяна мелкими коричневыми чешуйками. Мякоть тонкая, белая, без запа-

ха и вкуса, рыхлая, в ножке жесткая. При контакте с воздухом цвет ее не изменяется.

Гриб-зонтик относится к четвертой категории грибов. В пищу употребляются только шляпки молодых грибов, которые можно варить или жарить.

ГРИФОЛА КУРЧАВАЯ

Грифола курчавая представляет собой съедобный гриб, который растет поодиночке с середины августа до середины сентября. Плодоносит редко, давая ежегодно стабильно малые урожаи. В связи с этим он занесен в Красную книгу России. Чаше всего гриб можно встретить в широколиственных лесах по соседству со старыми дубами и кленами (в северных регионах) или вблизи буков и каштанов (в южных). Вырастает очень быстро. Может спровоцировать развитие белой гнили.

Плодовое тело имеет овальную или шаровидную форму и внушительные размеры: диа-

метр около 60–80 см и массу до 10 кг. Верхняя часть состоит из нескольких небольших разветвленных шляпок языковидной формы, покрытых тонкой морщинистой кожицей серого или желтоватого цвета. Ножка сложная, состоит из множества ответвлений, имеющих единое основание. Располагается, как правило, по центру, но может иметь отклонение в ту или иную сторону. Окрашена ножка в сероватый или коричневатый цвет. Мякоть упругая, с приятным грибным запахом и нежным вкусом, у молодых грибов мягкая, у зрелых жесткая.

Грифола курчавая относится к четвертой категории грибов. В пищу лучше всего употреблять молодые грибы, которые хороши в отварном виде.

ГРИФОЛА РАЗВЕТВЛЕННАЯ

Грифола разветвленная — съедобный трубчатый гриб, который иногда называют грифолой зонтичной или трутовиком ветвистым.

Растет поодиночке с середины августа до октября. Плодоносит редко и никогда не дает больших урожаев. Как и ее родственница грифола курчавая, занесена в Красную книгу России. Места распространения — широколиственные леса с преобладанием дуба, клена или липы, где ее можно встретить на гниющей древесине перечисленных пород.

Плодовое тело довольно крупное — диаметром до 50 см и массой около 4 кг. Оно имеет округлую форму и состоит из большого количества шляпок-лепестков, которые крепятся к одной короткой ножке. Шляпки плоско-выпуклые, с небольшим углублением посередине, окрашены в светло-желтый цвет. В процессе роста цвет шляпок меняется и приобретает буроватый оттенок. Средний диаметр одной шляпки составляет примерно 2–4 см. Спороносный слой белый, нисходящий. Мякоть упругая, волокнистая, с тонким грибным ароматом, со временем становится жесткой и безвкусной.

В пищу используют только молодые грибы, из которых готовят первые и вторые блюда.

ГРУЗДЬ ДУБОВЫЙ

Груздь дубовый представляет собой условно-съедобный пластинчатый гриб. Другое его название — рыжик дубовый. Растет небольшими группами с середины июля до конца сентября. Предпочитает селиться в дубравах, лиственных лесах с преобладанием дубов и орешников, а также на гумусовых суглинках.

У молодых грибов шляпка выпуклая, с загнутыми краями, в процессе роста она становится распростертой, с небольшим углублением посередине и волнистыми краями. Ее диаметр составляет около 20 см. Поверхность шляпки гладкая, влажная, слабоопушенная по краю, рыжего или грязно-желтого цвета с более темными concentрическими зонами. Спороносный слой состоит из слабонисходящих пластинок, которые постепенно меняют свой

изначально белый цвет на бледно-желтый. Ножка округлая, более толстая у основания, у молодых грибов сплошная, у зрелых — полая. Ее высота достигает 6 см, а диаметр редко превышает 3 см. Мякоть мясистая, хрупкая, с сильным грибным запахом, окрашена в серовато-белый или кремовый цвет, который не меняется при взаимодействии с воздухом. Выделяет большое количество млечного сока белого цвета, горького на вкус.

Груздь дубовый относится ко второй категории грибов. В пищу употребляется только в соленом виде. Но прежде чем приступить к засолу, его необходимо предварительно отварить или вымочить в холодной воде в течение 2–3 суток.

ГРУЗДЬ ЖЕЛТЫЙ

Груздь желтый представляет собой условно-съедобный пластинчатый гриб. Растет большими группами в северных регионах России с конца июля до начала октября, причем пик сбора

приходится на период с середины августа до конца сентября. Искать его надо на влажных почвах ельников, сосновых боров и смешанных лесов.

Выпуклая шляпка гриба с загнутыми краями со временем становится воронковидной, а ее края — мохнатыми. Ее средний диаметр составляет около 18–20 см. Поверхность шляпки клейкая, бархатистая или гладкая на ощупь, ярко-желтого цвета с более темными концентрическими зонами. Нисходящие пластинки у ножки образуют тонкие перемычки. Окрашены пластинки в кремовый цвет, который постепенно становится розовато-желтым. При надавливании на пластинку ее окраска меняется на темно-рыжую. Ножка округлая, более тонкая у основания, у молодых грибов сплошная, у зрелых — полая. Ее высота составляет 5–6 см, а диаметр — около 3 см. Поверхность ножки клейкая, у шляпки гладкая, у основания опушенная. Мякоть мясистая, упругая, белого цвета, без запаха, но с горьким вкусом. На срезе меняет свой цвет на желтый. Мякоть выделяет белый млеч-

ный сок, который при взаимодействии с сухим воздухом становится ярко-желтым.

Главным образом груздь желтый используют в пищу в соленном или маринованном виде. Свежие грибы предварительно отваривают или вымачивают в течение 2–3 суток в холодной воде.

ГРУЗДЬ НАСТОЯЩИЙ

Груздь настоящий представляет собой условно-съедобный пластинчатый гриб. В некоторых справочниках его еще называют груздь белый или груздь сырой. Растет небольшими группами или многочисленными колониями с конца июля до конца сентября, причем самые большие урожаи отмечаются в период с начала августа до середины сентября. Излюбленные места обитания — березовые рощи, лиственные и смешанные леса, песчаники.

Выпуклая шляпка с загнутыми краями в процессе роста приобретает форму распростертой

воронки с волокнистыми, иногда лохматыми краями. Ее диаметр у зрелого гриба составляет около 20 см. Поверхность шляпки гладкая, клейкая, влажная, с едва заметными водянистыми зонами, расположенными внутри концентрических кругов. У молодых грибов окрашена в бежевый цвет, у зрелых — в желтоватый, иногда с бурыми пятнами. Характерным признаком этой разновидности груздя являются мелкие частички почвы, сухой травы и листьев, прилипшие к поверхности шляпки. Спороносный слой состоит из нисходящих пластинок желтоватого цвета. Ножка округлая, внутри полая, высотой до 6 см и диаметром около 3 см. Поверхность ножки гладкая, сухая, у шляпки белая, у основания рыжеватая. Мякоть толстая, упругая, с горьковатым вкусом и особым «груздевым» запахом. Выделяет большое количество млечного сока белого цвета, который при взаимодействии с воздухом становится желтым.

Груздь настоящий относится к первой категории грибов. В пищу употребляется только

после предварительного отваривания или вымачивания. Очень хороши грузди в соленом виде, хотя и при мариновании они не теряют своих высоких вкусовых качеств. При взаимодействии с солью грибы приобретают специфический голубоватый оттенок.

ГРУЗДЬ ОСИНОВЫЙ

Груздь осиновый представляет собой условно-съедобный пластинчатый гриб, известный некоторым грибникам как груздь тополе-вый. Растет поодиночке или небольшими группами с середины июля до первых заморозков в лиственных лесах с преобладанием тополя или осины, а также в низинах и на дне оврагов.

Выпуклая шляпка с завернутыми краями в процессе роста приобретает форму воронки диаметром около 20 см. Ее поверхность гладкая, клейкая, окрашена в белый цвет, на котором выделяются розовые пятна и более темные концентрические зоны с размытыми

границами. На нижней стороне шляпки расположены нисходящие пластинки розоватого цвета. Ножка округлая, более тонкая у основания, внутри сплошная. Ее высота составляет около 5 см, а диаметр — около 3 см. Поверхность ножки гладкая, розового или белого цвета. Мякоть толстая, хрупкая, розоватого цвета, острая на вкус, с резким запахом. Выделяет большое количество млечного сока, не меняющего своего цвета при взаимодействии с воздухом.

Груздь осиновый после предварительной обработки — отваривания и вымачивания — можно использовать для приготовления первых и вторых блюд, но традиционно его засаливают, так как в этом виде он наиболее полно проявляет свои лучшие вкусовые качества.

ГРУЗДЬ ПЕРГАМЕНТНЫЙ

Груздь пергаментный представляет собой довольно редкий условно-съедобный пластин-

чатый гриб. Растет небольшими группами с середины августа до конца сентября, ежегодно давая устойчиво стабильные урожаи. Встретиться с ним можно в лиственных и хвойных лесах.

У молодых грибов шляпка выпуклая, с загнутыми краями, но постепенно она становится воронковидной с небольшим углублением посередине. Ее диаметр составляет 12–15 см. Поверхность гладкая, реже морщинистая, белого или желтоватого цвета с более яркими размытыми пятнами. Пластинки частые, приросшие, белого цвета. Ножка округлая, более тонкая у основания, внутри сплошная, высотой 10–12 см и диаметром около 3 см. Поверхность ножки гладкая, сухая, того же цвета, что и спороносные пластинки. Мякоть плотная, упругая, выделяет большое количество устойчивого к воздействию воздуха млечного сока с едким вкусом.

После предварительной обработки груздь пергаментный можно использовать для засола.

ГРУЗДЬ ПЕРЕЧНЫЙ

Груздь перечный представляет собой условно-съедобный пластинчатый гриб. Растет преимущественно небольшими группами с середины июля до первых осенних заморозков, причем особенно активно в августе и сентябре. Места наибольшего распространения — лиственные леса с преобладанием березы, дуба или орешника, хотя встретить его можно практически везде.

Выпуклая шляпка с загнутыми краями постепенно приобретает форму расprostертой воронки, а ее края становятся волнистыми, реже растрескавшимися. Диаметр шляпки составляет 13–15 см. Ее поверхность гладкая, матовая, сухая, бежевого цвета, который со временем меняется на светло-желтый с бурыми пятнами. Характерной особенностью этой разновидности груздя является отсутствие концентрических зон. Пластинки частые, приросшие, кремового цвета. Ножка округлая, более тонкая у основания, высотой около 8 см,

диаметром около 3 см. Ее поверхность гладкая, сухая, белого цвета.

Мякоть толстая, упругая, с острым запахом и едким вкусом, окрашена в белый цвет, который на срезе становится зеленоватым или светло-желтым. Выделяет млечный сок белого цвета, при взаимодействии с воздухом он меняет свой цвет на серо-зеленый.

Груздь перечный относится к четвертой категории грибов. После предварительной обработки его можно варить и жарить, но лучше всего его использовать для засола.

ГРУЗДЬ СИНЕЮЩИЙ

Груздь синеющий представляет собой довольно редкий условно-съедобный пластинчатый гриб. Другие названия — груздь собачий или груздь золотисто-желтый лиловеющий. Растет поодиночке и небольшими группами с середины августа до первого снега. В качестве излюбленных мест обитания предпочита-

ет влажные участки почвы с толстым слоем опавших листьев, расположенные в хвойных и смешанных лесах.

Шляпка молодых грибов выпуклая, с загнутыми краями, у зрелых грибов она становится воронковидной, ее края опускаются и покрываются подобием мха. Диаметр шляпки составляет 10–15 см. Поверхность чешуйчатая, желтого цвета, иногда с более светлыми концентрическими зонами, в сырую погоду покрывается слизью. При легком надавливании цвет шляпки меняется и становится лиловым. Пластинки узкие, нисходящие, светло-желтые с лиловым оттенком. Ножка округлая, более тонкая у основания, высотой около 8 см и диаметром около 3 см. Ее желтая поверхность покрыта мелкими буроватыми углублениями, при высокой влажности воздуха на ножке появляется клейкая слизь. Мякоть толстая, упругая, горьковатая на вкус, с характерным «груздевым» запахом. Выделяет млечный сок желтоватого цвета, который при контакте с воздухом приобретает темно-лиловый оттенок.

Груздь синеющий относится ко второй категории грибов. После предварительной обработки — отваривания или вымачивания — его можно жарить или заготавливать впрок в соленном или маринованном виде.

ГРУЗДЬ ЧЕРНЫЙ

Груздь черный представляет собой условно-съедобный гриб, известный большинству грибников как черныш, дуплянка черная или цыган. Растет большими колониями с середины июля до середины октября, давая ежегодно высокие урожаи. Чаще всего его можно встретить на открытых участках хвойных или смешанных лесов, а также по обочинам дорог.

Шляпка гриба выпуклая, с загнутыми краями, в процессе роста она уплощается и принимает форму распростертой воронки с небольшим углублением посередине и прямыми краями. Диаметр такой воронки составляет около 15 см. Поверхность шляпки клейкая, окрашена

в темно-коричневый цвет с оливковым оттенком, более темная в центре. В зависимости от места обитания гриба на шляпке могут располагаться черные концентрические зоны. Спороносные пластинки узкие, слабонисходящие, у молодых грибов желтоватые, у зрелых — густо-желтые с бурыми пятнами. Ножка округлая, более тонкая у основания, внутри полая, того же цвета, что и шляпка. Ее высота около 6 см, а диаметр около 3 см. Поверхность ножки гладкая, покрыта тонким слоем слизи. Мякоть толстая, хрупкая, горьковатая на вкус, белого цвета, который на срезе становится серым. Обладает характерным «груздевым» запахом. Мякоть выделяет едкий млечный сок, который сохраняет свой цвет при взаимодействии с воздухом.

В некоторых странах груздь черный несправедливо относят к разряду ядовитых или несъедобных грибов. На самом деле он обладает высокими вкусовыми качествами, по которым в соленом виде не уступает даже настоящему груздю. Кроме того, в готовом виде имеет при-

влекательный внешний вид благодаря фиолетовой окраске с бордовым или темно-красным оттенком. В пищу лучше всего использовать молодые грибы.

ДИКТОФОРА СДВОЕННАЯ

Диктофора сдвоенная представляет собой съедобный экзотический гриб, очень редко встречающийся на территории России, в связи с чем она была занесена в Красную книгу. В народе ее называют дама под вуалью или сетконоска. Растет с июля по сентябрь на богатых гумусом почвах смешанных и лиственных лесов, в непосредственной близости с гниющей древесиной.

Своим яйцевидным телом молодая диктофора напоминает веселку обыкновенную. Диаметр «яйца» составляет около 4 см. Внутри оно заполнено плотной желеобразной массой, содержащей зародыши ножки и шляпки. После созревания гладкая кожица «яйца» лопается и сохраняется только у основания ножки в виде влагалища.

Шляпка зрелого гриба имеет колокольчатую форму с отверстием посередине. Ее диаметр так же, как и диаметр «яйца», составляет около 4 см. Поверхность шляпки сухая, рельефная, в процессе роста покрывается слизистым спороносным слоем, окрашенным в оливковый цвет. По краю свисает ажурная сеточка светло-коричневого цвета. Ножка округлая, более тонкая у основания, белого цвета, внутри полая. Высота ножки примерно 25 см при диаметре всего лишь около 3 см. Мякоть обладает неприятным запахом падали, в ножке она рыхлая, а в шляпке упругая.

В пищу употребляются только молодые грибы — в стадии «яйца», они хороши в жареном виде. В народной медицине диктофора двоячная используется для лечения подагры.

ДИСЦИНА ЖИЛКОВАТАЯ

Дисцина жилковатая представляет собой довольно редкий съедобный гриб, известный

некоторым грибникам как блюдцевик жилковатый. Растет поодиночке или небольшими группами с середины мая до начала июня. Встречается в смешанных и хвойных лесах, на глинистых и песчаных почвах, а также в низинах, на дне оврагов, в густых зарослях кустарника и по обочинам дорог.

Блюдцевидное плодовое тело молодых грибов в процессе роста становится распростертым, достигая в диаметре около 10 см. Его поверхность окрашена в коричневатый цвет с мучнистым налетом и изрезана сетью глубоких морщин, рисунок которой напоминает рисунок извилин головного мозга. Внутри плодовое тело жилистое, бугорчатое, желто-бурого цвета. Ножка короткая — не более 1 см, белая, покрыта мелкими частыми бороздками. Мякоть гриба нежная, хрупкая, светло-серого цвета, с резким неприятным запахом, который исчезает после отваривания.

В пищу дисцину жилковатую употребляют преимущественно в жареном виде, а впрок заготавливают в сушеном.

ДИСЦИНА ЩИТОВИДНАЯ

Дисцина щитовидная представляет собой незнакомый большинству российских грибников съедобный гриб. Другое его название — блюдцевик розово-красный. Растет большими колониями с середины мая до середины июля в смешанных и хвойных лесах, предпочитая участки с влажной почвой и соседство с гниющей древесиной.

Плодовое тело молодых грибов имеет форму блюдца, но со временем оно уплощается, становясь распростертым. Его диаметр составляет около 15 см. Поверхность тела волнистая, в середине более сухая, сморщенная, окрашена в коричневый цвет с оливковым или розоватым оттенком. Нижняя сторона плодового тела матовая, сероватая или бежевая. Ножка кремовая или белая, высотой около 1 см и диаметром около 0,5 см. Мякоть тонкая, хрупкая, сероватая, без запаха.

В пищу употребляется в сушеном или вареном виде.

ДОЖДЕВИК ГРУШЕВИДНЫЙ

Дождевик грушевидный представляет собой съедобный гриб, прозванный в народе пыльником или чертовой табакеркой. Как правило, появляется сразу же после дождя и растет многочисленными колониями с середины июля до октября, давая стабильно высокие урожаи. Искать его надо по соседству с гниющей древесиной преимущественно лиственных пород и рядом с пнями, заросшими мхом.

Булавовидное плодовое тело гриба в процессе роста меняется и становится похожим на перевернутую грушу, диаметр которой составляет около 7 см. Поверхность тела гладкая, покрыта мучнистым налетом, сначала желтая, а затем коричневая с бурым оттенком. У зрелых грибов на макушке имеется небольшое отверстие, через которое они выбрасывают пурпурно-коричневые споры. Нижняя часть тела представляет собой ложную ножку, плавно переходящую в корневой отросток.

Мякоть мясистая, упругая, с приятным грибным запахом, у молодых грибов белая, у зрелых бурая.

В пищу употребляются только молодые грибы, которые можно отличить по белому цвету мякоти. Их, как правило, жарят или заготавливают впрок в сушеном виде.

ДОЖДЕВИК ЕЖЕВИДНЫЙ

Дождевик ежевидный представляет собой довольно редкий съедобный гриб, который растет поодиночке или небольшими группами с июля по сентябрь. Искать его надо в густых зарослях еловых или лиственных лесов.

Плодовое тело гриба имеет форму перевернутой груши, диаметром в самой широкой части около 4 см. Поверхность тела густо усеяна острыми шипами длиной около 0,5 см. Окрасены шипы в бежевый цвет, который со временем меняется на желтовато-коричневый. У зрелых грибов на макушке имеется небольшое отвер-

ствие для выброса зрелых спор пурпурно-коричневого цвета. Мякоть гриба толстая, мягкая, с приятным грибным запахом и нежным вкусом, у молодых грибов белая, у зрелых коричневая с фиолетовым оттенком.

Дождевик ежевидный относится к четвертой категории грибов. В пищу употребляются только молодые грибы, которые можно жарить, варить и сушить.

ДОЖДЕВИК НАСТОЯЩИЙ

Дождевик настоящий представляет собой самый популярный гриб из всего семейства дождевиков. Другие названия — дождевик съедобный и дождевик жемчужный. Растет небольшими группами с конца мая до первого снега, давая ежегодно устойчиво высокие урожаи, пик которых приходится на период с июля по сентябрь. Чаще всего его можно встретить на открытых участках лиственного или хвойного леса, а также на лугах и пастбищах.

Плодовое тело имеет шаровидную форму, слегка вытянутую у основания, где оно образует ложную ножку. Диаметр самой широкой его части составляет около 8 см, а самой узкой — около 3 см. Поверхность тела покрыта мелкими бородавками и шипами. Шипы расположены небольшими группами, в которых центральный длинный шип окружен несколькими более мелкими. В процессе роста шипы опадают, оставляя на коже небольшие углубления, образующие замысловатый узор. У зрелых грибов на макушке появляется отверстие, через которое происходит выброс созревших спор коричневого цвета. Мякоть обладает легким редечным запахом, у молодых грибов она мясистая, упругая, нежная на ощупь, окрашена в белый цвет, у зрелых становится ватообразной, рыхлой и меняет свой цвет на оливково-коричневый.

Дождевик настоящий относится к четвертой категории грибов. Он содержит такое же количество белков, как белый гриб или шампиньон. Кроме того, он богат полезными для челове-

ского организма азотистыми соединениями. В пищу рекомендуется употреблять только молодые грибы, которые обладают более высокими вкусовыми качествами, нежели их зрелые сородичи. Их можно варить, жарить и заготавливать впрок в сушеном или соленом виде. В народной медицине дождевики используются как высокоэффективное кровоостанавливающее средство.

ДОЖДЕВИК УМБРОВЫЙ

Дождевик умбровый представляет собой съедобный гриб, который растет поодиночке или небольшими группами с начала июля до конца сентября. Чаще всего его можно встретить в еловых, реже в лиственных лесах, рядом с гниющей древесиной.

Плодовое тело гриба имеет форму перевернутой груши, основание которой образует короткую ложную ножку. Диаметр самой широкой части составляет примерно 5 см. Поверхность тела густо усеяна пучками мелких темных ши-

пов. Его сероватая окраска со временем меняется на оливково-коричневую с красным оттенком. Созревшие коричневые споры выбрасываются дождевиком через небольшое отверстие, которое открывается у него на макушке. Мякоть гриба мясистая, упругая, без запаха, но с приятным грибным вкусом, у молодых грибов она белая.

Дождевик умбровый относится к четвертой категории грибов. В пищу лучше всего использовать молодые грибы, которые можно варить, жарить или сушить.

ДУБОВИК КРАПЧАТЫЙ

Дубовик крапчатый представляет собой довольно редкий условно-съедобный трубчатый гриб. Другое название — боровик зернистоногий. Растет поодиночке или небольшими группами с августа по сентябрь в хвойных и лиственных лесах.

Шляпка гриба колокольчатая, диаметром около 20 см. Ее поверхность сухая, матовая, у молодых грибов бархатистая, у зрелых — глад-

кая. Окрашена в красновато-коричневый или темно-коричневый, почти черный цвет, более насыщенный посередине. При надавливании темнеет. Спороносный слой желтый, но в процессе роста меняется на оранжевый или красноватый. Ножка округлая, более толстая у основания, где она плавно переходит в клубень. Ее высота составляет около 10 см, а диаметр — около 3 см. Поверхность ножки желтая, покрыта густыми темно-красными чешуйками и крапинами. Мякоть плотная, упругая, практически без запаха, с ярко выраженным грибным вкусом, в шляпке желтая, в ножке — красная. На срезе быстро меняет свой обычный цвет на синий.

Дубовик крапчатый относится ко второй категории грибов. В пищу используется только после предварительного отваривания.

ДУБОВИК ОБЫКНОВЕННЫЙ

Дубовик обыкновенный представляет собой съедобный трубчатый гриб, известный большинству грибников как поддубник. Растет пре-

имущественно небольшими группами с конца мая до октября, давая самые обильные урожаи с середины августа до конца сентября. Селиться предпочитает на открытых участках смешанных или лиственных лесов, а также по обочинам дорог.

Шляпка гриба полушаровидная, подушковидная, диаметром около 20 см. Поверхность шляпки сухая, бархатистая, сначала желтая, а затем коричневая с красноватым отливом. Трубчатый слой мелкопористый, у молодых грибов желтый, у зрелых — красноватый. Ножка округлая, булавовидная, более толстая у основания. Поверхность ножки гладкая, у шляпки она желтая, с буроватым рисунком, у основания красная. Мякоть толстая, упругая, практически без запаха, в шляпке желтая, в ножке красноватая. На срезе быстро меняет свой цвет сначала на синий, а чуть позже на бурый.

Дубовик обыкновенный относится ко второй категории грибов. В пищу употребляется в вареном, жареном или сушеном виде. В некото-

рых странах Западной Европы гриб считается условно-съедобным, а в Северной Америке — даже ядовитым. Это связано, видимо, с тем, что в сочетании с алкоголем дубовик обыкновенный может вызвать легкое пищевое отравление.

ЕЖЕВИК ЖЕЛТЫЙ

Ежевик желтый представляет собой довольно редкий съедобный гриб. Растет обширными колониями, образуя круги или длинные ряды, с середины июля до сентября. Чаше всего его можно встретить на заросших мхом или невысокой, но густой травой участках хвойного или лиственного леса.

Шляпка гриба выпуклая, с неровными краями и сухой волнистой поверхностью. Окрашена в светло-желтый или оранжевый цвет. В жаркое сухое лето шляпка выгорает и становится практически белой. Спороносный слой усыпан мелкими шипами кремового цвета. Ножка округлая, внутри сплошная, высотой

около 8 см и диаметром около 2 см. Располагается строго по центру или чуть сбоку. Поверхность ножки гладкая, окрашена в светло-желтый цвет. У молодых грибов мякоть мясистая, нежная, без вкуса и запаха. Со временем она становится жесткой и приобретает горьковатый привкус.

Ежевик желтый относится к четвертой категории грибов. В пищу используются только молодые грибы, которые можно варить и заготавливать впрок — сушить или солить.

ЕЖЕВИК КОРАЛЛОВИДНЫЙ

Ежевик коралловидный представляет собой довольно редкий съедобный гриб, имеющий еще одно название — гериций ветвистый. Занесен в Красную книгу России. Растет исключительно поодиночке с начала июля до середины сентября. Искать его следует в непосредственной близости с пнями и гниющей древесиной березы, дуба или осины.

Плодовое тело внешне напоминает коралловый куст, окрашенный в желтоватый цвет. Его диаметр составляет около 20 см. Поверхность «ветвей» густо усеяна длинными (до 2 см), хрупкими шипами, прямыми или изогнутыми. У молодых грибов они окрашены в белый цвет, у зрелых — в розоватый или бежевый. Мякоть упругая, волокнистая, с ярко выраженным грибным ароматом, у молодых грибов нежная, у старых жестковатая.

В пищу ежевик коралловидный употребляется в вареном или жареном виде.

ЖЕЛЧНЫЙ ГРИБ

Несъедобный трубчатый гриб, по некоторым источникам известный как горчак или ложный белый гриб. Растет поодиночке и небольшими группами с середины июля до конца сентября, причем пик урожайности наблюдается в июле и августе. Селиться предпочитает в непосредственной близости со стволами дере-

вьев, на пнях и валежниках в хвойных и лиственных лесах.

Шляпка гриба выпуклая, полушаровидная, диаметром около 15 см. Ее поверхность сухая, гладкая, желтовато- или красновато-коричневого цвета.

Трубчатый слой приросший, с возрастом его цвет меняется с белого на розоватый, при нажатии становится красным. Ножка округлая, булавовидная, более толстая у основания, высотой около 7 см и диаметром около 3 см. У шляпки окрашена в желтый цвет, у основания в более темный. Ее нижняя часть покрыта бурыми чешуйками или коричневым сетчатым рисунком. Мякоть толстая, упругая, белого цвета, без запаха, с очень горьким вкусом. На срезе розовеет.

Горький вкус желчного гриба сохраняется после любого вида предварительной обработки, поэтому использовать его в пищу невозможно. Кроме того, медицине известны случаи, когда при попадании в организм человека он

вызывал легкие пищевые отравления, проявляющиеся главным образом в расстройстве работы желудочно-кишечного тракта.

ЗЕЛЕНУШКА

Зеленушка представляет собой съедобный пластинчатый гриб, больше известный как рядовка зеленая. Растет большими колониями с конца августа до первых осенних заморозков, давая стабильно высокие урожаи. Искать его надо в хвойных, особенно сосновых, и смешанных лесах, на песчаных почвах, а также участках, покрытых толстым слоем опавшей хвои или заросших мхом и лишайником.

Шляпка гриба выпуклая, но в процессе роста уплощается, становясь распростертой, реже вдавленной, с волнистыми краями, испещренными мелкими трещинками. Ее диаметр составляет около 12 см. Поверхность шляпки гладкая, радиально-волокнистая, в центре мелкочешуйчатая, окрашена в красно-коричневый

цвет с желто-зеленой каймой по краю. Пластинки узкие, свободные, иногда приросшие, серно-желтого цвета. Ножка округлая, более толстая у основания, внутри сплошная, глубоко посажена в землю, высотой около 5 см и диаметром около 3 см. Ее поверхность гладкая или мелкочешуйчатая, желтого или желто-зеленого цвета. Мякоть мясистая, упругая, беловато-желтая, с тонким мучным запахом.

Зеленушка относится к четвертой категории грибов. В пищу употребляется в вареном или жареном виде. Кроме того, ее можно солить и мариновать. В результате термической обработки мякоть гриба становится зеленой или оливковой.

ЗИМНИЙ ГРИБ

Съедобный пластинчатый гриб, который иногда называют фламулина бархатистая или опенок зимний. Растет многочисленными колониями, зачастую образуя сросшиеся пучки, с

конца августа практически до декабря. Пик урожайности приходится на сентябрь и октябрь. Излюбленные места обитания — гниющая древесина лиственных пород, расположенная в смешанных или лиственных лесах, а также в садах и парках.

Шляпка гриба со временем меняет свою выпуклую форму сначала на полушаровидную, а затем на распростертую с тонкими рубчатыми краями. Ее диаметр составляет около 10 см. Поверхность шляпки гладкая, блестящая, в сырую погоду покрывается тонкой клейкой пленкой. Ее окраска зависит от места обитания гриба. Так, у растущих на березе она оранжево-желтая, по соседству с широколиственными деревьями — медово-желтая, на открытых участках — светло-желтая. Спороносный слой состоит из широких пластинок, у молодых грибов они приросшие, а у зрелых — свободные. В процессе роста их цвет меняется со светло-желтого на темно-желтый с бурыми пятнами. Ножка округлая, как правило, более тонкая у

основания, прямая или изогнутая. Внутри она волокнистая, сначала сплошная, затем полая. В высоту она вырастает до 10 см, не превышая в диаметре 1 см. Поверхность ножки гладкая, ближе к земле бархатистая, у молодых грибов желтая, у зрелых черная. Мякоть тонкая, водянистая, с острым запахом, со временем становится более жесткой.

Зимний гриб относится к четвертой категории. В пищу он используется в вареном, жареном, соленом или маринованном виде. Он один из немногих грибов, который можно замораживать, поскольку под воздействием низких температур он сохраняет свои вкусовые качества.

ИВИШЕНЬ

Ивишень, в других источниках именуемый как подвишенник или клитопилус обыкновенный, представляет собой довольно редкий съедобный пластинчатый гриб. Растет поодиночке или небольшими группами с середины июля до конца сентября.

Привычные места обитания — открытые солнцу или поросшие мхом участки широколиственных, реже хвойных лесов, а также сады с вишней, грушей или сливой, огороды и обочины дорог.

Шляпка выпуклая, с загнутыми краями, в процессе роста становится похожей на асимметричную воронку, ее края выпрямляются и делаются волнистыми. Диаметр среднего зрелого гриба составляет около 10 см. Поверхность гладкая, матовая, в сырую погоду клейкая, окрашена в светло-желтый цвет, который постепенно меняется на серый. Пластинки частые, нисходящие, желтовато-розовые.

Ножка округлая, более тонкая у основания, как правило, изогнутая, но может быть и прямой, внутри сплошная. Ее высота не превышает 5 см, а диаметр — 1 см. Поверхность ножки гладкая, матовая, того же цвета, что и шляпка, у основания слабоопушенная.

Мякоть мясистая, мягкая, белого цвета, с приятным грибным запахом.

Ивишень относится к четвертой категории грибов. Его популярность в большинстве европейских стран объясняется содержанием в его тканях полезных для человеческого организма фосфорных соединений. В пищу употребляется в вареном, жареном, маринованном и сушеном виде.

КАЛОЦЕРА КЛЕЙКАЯ

Калоцера клейкая представляет собой малоизвестный несъедобный гриб. Растет поодиночке или группами с начала июля до конца октября на гниющей древесине хвойных пород.

Плодовое тело гриба напоминает куст и состоит из большого количества «веточек» с острыми концами. Высота такого «куста» составляет около 6 см. Поверхность клейкая, ярко-желтого или оранжевого цвета. Мякоть плотная, резинистая, студенистая, лишенная запаха.

Калоцера клейкая не содержит токсинов, вредных для организма человека, но обладает низкими вкусовыми качествами, что не позволяет отнести ее к разряду съедобных грибов.

КАЛОЦИБЕ МАЙСКИЙ

Калоцибе майский представляет собой довольно редкий съедобный пластинчатый гриб, в некоторых источниках именуемый как майский или георгиев гриб. Растет поодиночке или группами с середины мая до середины июня. Чаще всего его можно встретить на открытых участках лиственных лесов, в редколесье, а также в лугах и садах.

Шляпка гриба выпуклая, бугорчатая, со временем становится распростертой, с волнистыми неровными краями, у старых грибов вся ее поверхность покрывается трещинами. Диаметр шляпки составляет около 8 см. Окрашена шляпка в белый цвет, который постепенно меняется на желтый. Пластинки узкие, приросшие, сначала белого, а затем кремового цвета.

Ножка округлая, у некоторых грибов расширенная у основания, внутри волокнистая, сплошная, светло-желтого цвета, который в процессе роста гриба становится более насыщенным. Высота ножки около 8 см, а диаметр

около 3 см. Мякоть толстая, упругая, белого цвета, с тонким мучным запахом.

Майский гриб относится к четвертой категории грибов. Из него можно готовить первые и вторые блюда, а также делать заготовки на зиму в сушеном или маринованном виде.

КАШТАНОВЫЙ ГРИБ

Каштановый гриб, или гиропорус каштановый, представляет собой съедобный трубчатый гриб, малоизвестный широкому кругу грибников. Занесен в Красную книгу России. Растет исключительно поодиночке с конца июля до середины сентября, предпочитая открытые солнцу участки лиственных и смешанных лесов, а также песчаные почвы.

Шляпка гриба выпуклая, со временем становится распростертой, диаметром около 10 см. Ее поверхность сухая, матовая, окрашена в красно-коричневый цвет с различной степенью интенсивности.

Трубчатый слой свободный, мелкопористый, кремового цвета. Ножка округлая, более толстая у основания, внутри ячеистая, затем полая, высотой около 7 см и диаметром около 2 см. Ее поверхность гладкая, окрашена в желто-коричневый цвет. Мякоть хрупкая, белая, с ярко выраженным грибным запахом.

Каштановый гриб относится ко второй категории грибов. Обладает высокими вкусовыми качествами и подходит для любого вида кулинарной обработки.

КЛАВУЛИНА АМЕТИСТОВАЯ

Клавулина аметистовая представляет собой съедобный гриб из семейства рогатиковых. Растет небольшими группами с середины августа до октября, давая ежегодно высокие урожаи.

Места распространения — смешанные и лиственные леса, неподалеку от берез.

Плодовое тело внешне напоминает куст с множеством веточек, сросшихся у основания и

имеющих тупые концы. Высота такого «куста» составляет приблизительно 7 см. Поверхность «веточек» гладкая, матовая, красивого пурпурного цвета с фиолетовым оттенком. Ножка маленькая, толстая, бежевого или кремового цвета, у основания переходит в корневой отросток.

Мякоть толстая, упругая, без вкуса и практически без запаха.

В силу своих невысоких вкусовых качеств клавилина аметистовая не пользуется особой популярностью у грибников, хотя ее можно использовать для приготовления первых и вторых блюд в вареном или жареном виде.

КЛАВУЛИНА ГРЕБЕНЧАТАЯ

Клавулина гребенчатая, или рогатик гребенчатый, представляет собой несъедобный гриб, который растет большими группами, образуя пучки, с середины августа до конца сентября. Ежегодно дает стабильно высокие урожаи. Чаще всего ее можно встретить в хвой-

ных, реже лиственных лесах, на участках, поросших густой травой.

Плодовое тело похоже на куст со множеством заостренных на концах веточек, сросшихся у основания, и короткой (не более 2 см), толстой ножкой белого или слегка коричневатого цвета. Высота «куста» составляет около 8 см. У основания «веточки» окрашены в желтоватый цвет, а на концах — в розовый. Мякоть хрупкая, нежная, белая, лишенная запаха.

В разряд несъедобных грибов клавилина гребенчатая попала благодаря чрезвычайно горькому вкусу, который не исчезает ни при каком виде кулинарной обработки.

КОЗЛЯК

Козляк, или решетник, представляет собой съедобный трубчатый гриб. Растет поодиночке или небольшими группами с начала июля до конца октября, давая ежегодно высокие урожаи. Пик урожайности приходится на август —

сентябрь. Селиться предпочитает на закрытых от солнца, влажных участках хвойного леса, вблизи болот и по обочинам дорог.

Шляпка гриба выпуклая, в процессе роста уплощается и становится распростертой, с волнистыми краями. Ее диаметр составляет около 12 см. Поверхность шляпки матовая или блестящая, в сырую погоду выделяет клейкую слизь, окрашена в красновато- или желтовато-бурый цвет, у некоторых грибов в розовато-коричневый. Трубчатый слой выпуклый, крупнопористый, нисходящий к ножке, коричневого цвета с оливковым оттенком. Ножка округлая, более тонкая у основания, изогнутая, высотой около 10 см и диаметром не более 2 см. Ее поверхность гладкая, матовая, того же цвета, что и шляпка, у основания постепенно приобретает бурый оттенок. Мякоть мясистая, упругая, у зрелых грибов резинистая. Обладает тонким грибным запахом и приятным вкусом. На срезе быстро меняет свой обычный светло-желтый цвет на розоватый.

Козляк относится к четвертой категории грибов. Его можно с уверенностью назвать универсальным грибом, так как он одинаково хорош в любом блюде. Кроме того, его можно заготавливать впрок в сушеном, соленом или маринованном виде.

КОЛЛИБИЯ ВЕРЕТЕНОНОГАЯ

Коллибия веретеноногая представляет собой довольно редкий слабоядовитый пластинчатый гриб. Растет небольшими группами, образующими пучки, с середины июля до середины сентября на юге России. Урожай дает нестабильные. Места сбора — лиственные леса, где ее можно встретить на стволах, корнях и пнях деревьев, особенно дубов.

Шляпка гриба колокольчатая, но со временем становится менее выпуклой, с бугорком в центре и неровными растрескавшимися краями. Ее диаметр составляет около 7 см. Поверхность гладкая, матовая, у некоторых грибов волнистая,

окрашена в красновато- или буровато-коричневый цвет, более темный в середине. В зависимости от места обитания гриба шляпка может быть покрыта красноватыми пятнами. Пластинки широкие, светло-серого цвета, который зачастую приобретает красно-бурый оттенок, а поверхность пластинок покрывается пятнами. Ножка веретеновидная, прямая, иногда перекрученная, высотой около 12 см и диаметром не более 1,5 см. Ее поверхность морщинистая или бороздчатая, у шляпки окрашена в белый цвет, у основания — в красновато-бурый. Мякоть тонкая, плотная, в ножке волокнистая, жесткая, без вкуса и запаха, окрашена в белый цвет.

В тканях гриба содержится небольшое количество ядовитых веществ, которые, попадая в организм человека, могут вызвать легкое пищевое отравление. Поэтому в пищу коллибию веретеноногую можно употреблять только после тщательной предварительной обработки. Кроме того, лучше всего использовать шляпки, а ножки выбрасывать.

КОЛЛИБИЯ КАШТАНОВАЯ

Коллибия каштановая представляет собой съедобный пластинчатый гриб, известный по некоторым источникам как денежка каштановая или коллибия маслянистая. Растет многочисленными колониями, образуя широкие полосы или так называемые ведьмины круги, с начала июля до начала декабря, хорошо перенося небольшие заморозки. Пик урожайности приходится на сентябрь — октябрь. Встречается практически повсеместно.

Шляпка гриба колокольчатая, в процессе роста становится распростертой, с загнутыми вверх краями, сохраняя широкий бугорок посередине. Поверхность шляпки гладкая, матовая, в сырую погоду покрывается тонким слоем слизи. Окрашена шляпка в красновато- или буровато-коричневый цвет, который в жаркое сухое лето выгорает и становится практически белым. Пластинки тонкие, свободные, сначала светло-желтого, а затем серого цвета. Ножка булабовидная, более толстая у основания, вну-

три волокнистая, полая, высотой около 8 см и диаметром около 2 см. Ее поверхность гладкая, матовая, окрашена в коричневый цвет, более светлая у шляпки, у основания имеет легкое белое опушение. Мякоть мягкая, водянистая, белая или буроватая, иногда с едва различимым запахом плесени.

В пищу употребляются только шляпки, окрашенные в красноватый или красновато-коричневый цвет, так как их мякоть ничем не пахнет. Коллибия каштановая не отличается высокими вкусовыми качествами, но тем не менее ее можно мариновать, а также отваривать и жарить.

КОЛЛИБИЯ ЛЕСОЛЮБИВАЯ

Коллибия лесолюбивая представляет собой съедобный пластинчатый гриб. Другие названия — денежка обыкновенная или опенок весенний. Растет поодиночке или небольшими группами с конца мая до конца октября, давая

ежегодно высокие урожаи, поскольку устойчива и к повышенной влажности, и к засухе. Пик плодоношения приходится на июнь — июль. Места распространения — участки хвойных или лиственных лесов, поросшие толстым слоем мха, а также гниющая древесина, корни или пни лиственных пород.

Шляпка гриба выпуклая, со временем становится распростертой, с небольшим углублением посередине и волнистыми, иногда загнутыми вниз краями. Ее диаметр составляет около 8 см. Поверхность шляпки влажная, после дождя клейкая, окрашена в буровато-желтый или желто-коричневый цвет с красным оттенком. Под солнцем шляпка выгорает и приобретает бежевый, почти белый цвет. Пластинки сначала приросшие, затем свободные, кремового цвета, иногда с лимонным оттенком. Ножка округлая, более толстая у основания, внутри полая, прямая или изогнутая. Ее высота достигает 7 см при диаметре не более 0,5 см. Поверхность ножки гладкая, у основания слабоопу-

шенная, того же цвета, что и шляпка. Мякоть тонкая, мягкая, белого цвета, с приятным грибным ароматом, в ножке плотная, жестковатая.

Коллибия лесолюбивая обладает невысокими вкусовыми качествами, но ее можно варить, жарить, а также заготавливать впрок в сушеном виде.

В некоторых странах Америки коллибия считается слабоядовитым грибом, способным вызвать желудочные колики.

КОЛЛИБИЯ СКУЧЕННАЯ

Коллибия скученная представляет собой довольно редкий съедобный пластинчатый гриб. Растет небольшими группами, иногда образующими пучки со сросшимся основанием, с начала июня до середины октября. Искать ее надо на валежниках или в непосредственной близости с ними в хвойных и смешанных лесах.

Шляпка гриба выпуклая, но в процессе роста становится распростертой, с тонкими вол-

нистыми краями, сохраняя покатый бугорок в центре. Ее диаметр составляет около 6 см. Поверхность шляпки гладкая, матовая, красновато-коричневого цвета. В жаркое лето она выгорает и становится палевой. Пластинки сначала приросшие, затем свободные, окрашены в бело-желтый цвет. Ножка округлая, иногда слегка сплюснутая, красно-бурого цвета, высотой около 8 см и диаметром около 0,5 см. Ее поверхность покрыта мелкими белыми ворсинками, более густыми у основания. Мякоть тонкая, водянистая, без вкуса и без запаха, палевого цвета, в шляпке упругая, в ножке жесткая.

Коллибия скученная относится к четвертой категории грибов. В пищу ее можно употреблять в вареном или жареном виде.

КОЛПАК КОЛЬЧАТЫЙ

Колпак кольчатый представляет собой съедобный пластинчатый гриб. Другие названия — розитес тусклый и приболотник белый.

Растет поодиночке или небольшими группами с начала июля до середины октября, давая ежегодно хорошие урожаи.

Излюбленные места обитания — болотистая местность, мшистые или, наоборот, прогреваемые солнцем участки леса, заросли черники.

У молодых грибов шляпка яйцевидная, с прижатыми к ножке краями и затянутым пленочным покрывалом спороносным слоем. Со временем она уплощается, сохраняя тупой бугорок посередине, а ее края поднимаются вверх и покрываются мелкими морщинками. Ее диаметр составляет около 10 см.

Поверхность шляпки сухая, матовая, иногда с растрескавшейся кожицей по краям, светло- или темно-желтого цвета с розовым оттенком. В середине шляпка имеет белый налет, который делает ее серебристой. Пластинки приросшие, с неровными зубчатыми краями, у молодых грибов бело-желтые, у зрелых — ржаво-коричневые.

Ножка округлая, более толстая у основания, высотой около 10 см и диаметром около 2 см. Ее поверхность гладкая, у шляпки чешуйчатая. На ножке имеется характерное прилегающее кольцо белого цвета, со временем приобретающее желтоватый оттенок. Мякоть толстая, мясистая, упругая, беловато-желтая, без запаха, но с приятным грибным вкусом.

Колпак кольчатый относится к четвертой категории грибов. В пищу лучше всего употреблять молодые грибы с еще не раскрывшимися шляпками, которые можно использовать для приготовления различных блюд и заготавливать впрок в сушеном, соленом и маринованном виде.

КРАСНУШКА

Краснушка представляет собой условно-съедобный пластинчатый гриб, известный по другим источникам как попута или млечник сладковатый. Растет небольшими группами с начала июля до октября, давая ежегодно высокие урожаи.

Пик плодоношения приходится на август — сентябрь. Селиться предпочитает на мшистых, богатых влагой участках хвойных и лиственных лесов.

Шляпка гриба изначально имеет выпуклую форму с опущенными краями и небольшим бугорком посередине. Со временем ее форма меняется, становясь распростертой, с небольшим углублением в центре. Диаметр шляпки составляет около 5—6 см. Поверхность гладкая, матовая, красного или бордового цвета, более светлого по краям. Пластинки приросшие, хрупкие, сначала желто-красные, затем бурые. Ножка округлая, прямая или изогнутая, высотой около 6 см и диаметром около 1,5 см. Поверхность гладкая, матовая, чуть светлее шляпки. Мякоть тонкая, хрупкая, желто-красного цвета, без запаха, у зрелых грибов горьковатая. Выделяет водянисто-белый млечный сок, сохраняющий свой цвет при взаимодействии с воздухом.

Краснушка относится к четвертой категории грибов. В пищу употребляются только молодые грибы, их чаще всего солят и маринуют.

КРЕПИДОТ МЯГКИЙ

Крепидот мягкий представляет собой съедобный пластинчатый гриб. Растет небольшими группами с середины мая до первых заморозков, дает ежегодно высокие урожаи. Пик плодоношения приходится на июнь — июль и сентябрь.

Излюбленные места обитания — лиственные или смешанные леса, где его надо искать на поваленных деревьях, особенно осинах и липах.

Изначально почковидная шляпка гриба со временем становится похожей на раковину с прямыми или изогнутыми краями. Ее диаметр составляет около 8 см. Поверхность шляпки гладкая, реже покрыта мелким ворсом, окрашена в различные оттенки желтого цвета. Пластинки частые, вильчатые, расходятся в виде веера от ножки к краям шляпки. В процессе роста их цвет постепенно меняется с палевого на коричневый. Ножка слаборазвитая, иногда отсутствует совсем, имеет боковое расположение. Мякоть толстая, мягкая, светло-желтого цвета, без вкуса и запаха.

Крепидот мягкий обладает низкими вкусовыми качествами, но тем не менее его можно использовать для приготовления первых и вторых блюд и сушить на зиму.

ЛАКОВИЦА БОЛЬШАЯ

Лаковица большая представляет собой съедобный пластинчатый гриб. Растет поодиночке или небольшими группами с середины июля до середины сентября. Чаще всего ее можно встретить на мшистых участках лиственного, хвойного или смешанного леса, а также вблизи болот.

Шляпка гриба выпуклая, с загнутыми вниз краями, но со временем становится распростертой, с небольшим углублением посередине, с прямыми или поднятыми вверх краями. Ее диаметр составляет около 10 см. Поверхность шляпки мелкочешуйчатая, влажная, кирпичного цвета, более светлая по краям. Спороносные пластинки широкие, приросшие, с неровными

краями, окрашены в тот же цвет, что и шляпка, но имеют грязно-розоватый оттенок. Ножка округлая, прямая или перекрученная, внутри полая, высотой около 12 см при диаметре не более 0,5 см. Ее поверхность гладкая, матовая, буро-оранжевого цвета. Мякоть тонкая, водянистая, упругая, в ножке жесткая, без запаха и вкуса.

Лаковица большая не относится к грибам, обладающим высокой пищевой ценностью и отличными вкусовыми качествами. В пищу употребляются только шляпки, которые можно варить или жарить.

ЛАКОВИЦА ЛИЛОВАЯ

Лаковица лиловая, или лаковица аметистовая, представляет собой съедобный пластинчатый гриб. Растет в лиственных или хвойных лесах небольшими группами с середины июля до начала октября. Отличается стабильной урожайностью.

Шляпка гриба выпуклая, со временем становится распростертой, с небольшим углублением посередине и неровными краями. Ее диаметр составляет около 3 см. Поверхность шляпки гладкая, влажная, с легким опушением по краям. Чаще всего окрашена в лиловый цвет, но может быть серо-розовой с фиолетовым оттенком. В жаркое лето шляпка выгорает и становится практически белой. Пластинки широкие, приросшие, того же цвета, что и шляпка. Ножка округлая, продольно-полосатая, иногда перекрученная, высотой около 10 см и диаметром около 0,5 см. Ее поверхность матовая, лилового или сиреневого цвета. Мякоть тонкая, водянистая, упругая, в ножке жесткая, без вкуса и запаха, розовато-коричневая.

Лаковица лиловая, как и все семейство лаковиц, относится к четвертой категории грибов и не обладает высокими вкусовыми качествами. В пищу ее используют в жареном или вареном виде.

ЛАКОВИЦА РОЗОВАЯ

Лаковица розовая представляет собой съедобный пластинчатый гриб. Растет исключительно небольшими группами, давая устойчивые урожаи, с середины июля до конца октября. Места распространения — смешанные и лиственные леса, особенно редколесье, а также редкие заросли кустарника, луга и парки.

У молодых грибов шляпка выпуклая, у зрелых — распростертая, с небольшим углублением посередине и неровными растрескавшимися или слаборубчатыми краями. Ее диаметр составляет около 8 см. Поверхность шляпки гладкая, влажная, розового цвета с различными оттенками — от лилового до желтого. В жаркое лето выгорает и становится бледно-розовой или почти белой. Спороносные пластинки толстые, нисходящие, того же цвета, что и шляпка. Ножка округлая, прямая, внутри полая, высотой около 10 см и диаметром около 0,5 см. Ее поверхность гладкая, у основания белоопушен-

ная, окрашена в розоватый цвет. Мякоть тонкая, водянистая, плотная, без запаха.

Лаковица розовая не отличается высокими вкусовыми качествами, но ее можно употреблять в пищу в вареном или жареном виде.

ЛЕЙКОАГАРИКУС РУМЯНЯЩИЙСЯ

Лейкоагарикус румянящийся, или лепиота краснопластинчатая, представляет собой довольно редкий съедобный пластинчатый гриб. Растет поодиночке и небольшими группами с середины августа до середины сентября. Пик урожайности приходится на конец августа. Предпочитает открытые, хорошо освещенные участки, поэтому чаще всего встречается на пастбищах, в садах и огородах, по обочинам дорог, реже в лесу.

Шляпка выпуклая, постепенно становится распростертой, с пологим возвышением посередине и рваными остатками пленчатого покрывала, свисающими по краю. Ее диаметр составля-

ет около 10 см. Поверхность шляпки гладкая, матовая, сухая, почти белая, в середине с сероватым оттенком. Пластинки широкие, свободные, бело-розового цвета. Ножка булабовидная, более толстая у основания, высотой около 8 см и диаметром около 1,5 см. Ее шелковистая поверхность окрашена в белый цвет, который у некоторых грибов может приобретать сероватый оттенок. У молодых грибов на ножке имеется характерное кольцо, окрашенное в белый или бурый цвет. Мякоть плотная, упругая, в ножке волокнистая, с приятным грибным запахом и вкусом, напоминающим вкус шампиньона.

Лейкоагарикус румянящийся обладает высокими вкусовыми качествами и может употребляться в пищу как в отварном, так и в жареном виде.

ЛЕНТИНЕЛЛУС УХОВИДНЫЙ

Лентинеллус уховидный представляет собой довольно редкий съедобный пластинчатый гриб.

Растет многочисленными семействами, зачастую образуя пучки со сросшимися основаниями, с середины августа до середины сентября. Селиться предпочитает на упавших в воду стволах лиственных деревьев, особенно дуба и клена.

Шляпка воронковидная, по форме напоминающая ухо, с загнутым вниз волнистым краем. Ее диаметр составляет около 10 см. Поверхность гладкая, матовая, сухая, коричневого цвета с красноватым или рыжеватым оттенком. Пластинки частые, нисходящие к ножке, с зубчатым краем, окрашены в бежевый или беловатый цвет. Ножка округлая, бокового расположения, внутри сплошная, высотой около 10 см и диаметром около 0,5 см. Ее поверхность покрыта мелкими, частыми бороздками, окрашена в тот же цвет, что и шляпка. Мякоть тонкая, водянистая, упругая, светло-коричневого или кремового цвета, имеет едва уловимый характерный запах аниса.

Лентинеллус уховидный относится к четвертой категории грибов, не отличаясь высокими вкусовыми качествами. В пищу используется только в вареном виде.

ЛЕОТИЯ СТУДЕНИСТАЯ

Леотия студенистая, или колпачок студенистый, представляет собой довольно редкий несъедобный гриб. Растет группами, образуя иногда кустистые пучки, с середины июля до середины сентября. Большие урожаи дает нерегулярно. Чаще всего его можно встретить в лиственных лесах по соседству с липой или орешником, а также в зарослях кустарника.

Шляпка гриба асимметричная, иногда ямчатая, с завернутыми краями. Ее диаметр составляет около 2 см. Поверхность шляпки волнистая, складчатая, оливкового цвета с желтоватым или бурым оттенком. Ложная ножка округлая, высотой около 4 см при диаметре не более 0,3 см. Ее поверхность покрыта мелкими складками и окрашена в оранжевый или темно-желтый цвет. Мякоть студенистая, зеленоватая, без запаха, но с неприятным вкусом.

Леотия студенистая не содержит ядовитых веществ, но в пищу не употребляется из-за неприятного вкуса мякоти.

ЛЕПИОТА ВЗДУТОСПОРОВАЯ

Лепиота вздутоспоровая, или лепиота чешуйчатая желтоватая, представляет собой довольно редкий съедобный пластинчатый гриб. Растет поодиночке или небольшими группами, давая стабильно высокие урожаи, с конца июля до середины сентября. Излюбленное место обитания — смешанные или лиственные леса в непосредственной близости с дубом, осиной и березой.

Шляпка гриба выпуклая, но со временем становится распростертой, с небольшой выпуклостью посередине. Ее диаметр составляет около 7 см. Поверхность шляпки волокнистая, чешуйчатая, сначала беловато-желтая, а затем рыжевато-желтая с бурым пятном в центре. Спороносные пластинки частые, свободные, окрашены в кремовый цвет. Ножка округлая, ровная, высотой около 8 см и диаметром около 0,5 см, с едва различимым кольцом посередине. Поверхность ножки у шляпки гладкая, белая, у основания усеяна мелкими чешуйками ржавого цвета.

Мякоть мясистая, плотная, упругая, в шляпке желтая, в ножке коричневатая. Обладает нежным грибным ароматом и приятным вкусом.

В пищу лепиота вздутоспоровая употребляется в вареном или жареном виде.

ЛЕПИОТА ГРЕБЕНЧАТАЯ

Лепиота гребенчатая представляет собой несъедобный, а по некоторым источникам — ядовитый пластинчатый гриб, довольно редко встречающийся на территории России. Другие названия — чешуйница гребенчатая и зонтик гребенчатый. Растет поодиночке и небольшими группами с начала июля до конца сентября на открытых участках леса, а также на огородах и пастбищах.

У молодых грибов шляпка колокольчатая, с затянутой сплошным покрывалом нижней стороной, у зрелых она становится распростертой, с небольшой выпуклостью посередине. Ее диаметр составляет 5 см. Поверхность шляпки

окрашена в белый или бежевый цвет, к центру переходящий в бурый, и покрыта концентрическими чешуйками коричневого цвета. Пластинки тонкие, свободные, кремового цвета.

Ножка округлая, с небольшим утолщением у основания, прямая, реже изогнутая, внутри полая, высотой около 6 см и диаметром около 0,5 см. Ее поверхность шелковистая на ощупь, окрашена в светло-желтый или кремовый цвет. Посередине на ножке имеется узкое белое кольцо, которое со временем пропадает. Мякоть тонкая, упругая, с неприятным затхлым запахом. При контакте с воздухом быстро меняет свой белый цвет на красноватый.

ЛЕПИОТА ЩИТКОВАЯ

Лепиота щитковая, или зонтик мелкощитовидный, представляет собой малоизвестный съедобный пластинчатый гриб. Растет небольшими группами, давая устойчиво-обильные урожаи, с середины июля до конца сентября.

Пик урожайности приходится на август — сентябрь. Встречается преимущественно в хвойных, реже в смешанных лесах.

У молодых грибов шляпка тупоколокольчатая, с затянутой сплошным паутинным покрывалом нижней стороной. В процессе роста шляпка уплощается, становится распростертой, с небольшой выпуклостью посередине и пушистыми остатками покрывала по краям. Ее диаметр составляет около 8 см. Поверхность шляпки покрыта сетью трещинок и красновато-бурыми или красновато-коричневыми концентрическими чешуйками, размер которых увеличивается к центру.

Спороносные пластинки свободные, кремового или белого цвета. Ножка округлая, у основания клубневидная, внутри полая, высотой около 8 см и диаметром не более 0,5 см. Посередине имеет мягкое хлопьевидное кольцо, которое у зрелых грибов отсутствует. Поверхность ножки у шляпки светлая, гладкая, сухая, у основания мелкочешуйчатая, с мучнистым

налетом, коричневого цвета, который постепенно переходит в темно-бурый. Мякоть рыхлая, ватообразная, белого цвета, с приятным грибным ароматом.

Лепиота щитковая относится к четвертой категории грибов. В пищу употребляется в вареном или жареном виде.

ЛЕПИСТА ГРЯЗНАЯ

Леписта грязная, или синичка, представляет собой малоизвестный съедобный пластинчатый гриб. Растет поодиночке или группами, образующими пучки со сросшимся основанием, с середины июля до конца сентября. Отличается стабильно высокими урожаями. Места распространения — хорошо освещенные солнцем участки леса, сада или огорода, а также луга и пастбища.

Шляпка гриба сначала выпуклая, а затем распростертая, с небольшим углублением посередине. Ее диаметр составляет около 5 см.

Поверхность шляпки гладкая, влажная, блестящая, сиреневого или серовато-лилового цвета. В жаркое лето выгорает и становится палевой. Спороносные пластинки частые, тонкие, серовато-розового цвета.

Ножка округлая, внутри у молодых грибов сплошная, у зрелых полая, высотой около 6 см и диаметром не более 0,5 см. Ее поверхность продольно-волокнистая, буровато-лилового цвета. Мякоть тонкая, мягкая, водянистая, без вкуса и запаха, окрашена в розовый цвет с серым оттенком.

Леписта грязная относится к четвертой категории грибов, не отличается высокими вкусовыми качествами. В пищу употребляется в вареном или жареном виде.

ЛИОФИЛЛУМ ГРЯЗНЫЙ

Лиофиллум грязный представляет собой редкий съедобный пластинчатый гриб, который растет небольшими группами с середины авгу-

ста до конца сентября в смешанных или хвойных лесах. Обильно плодоносит каждый год.

Шляпка гриба выпуклая, со временем становится распростертой, диаметром около 8 см. Ее поверхность гладкая, как правило, с растрескавшимися краями. Окрашена в серо-коричневый цвет, более насыщенный в центре. Пластинки слабонисходящие, сероватого цвета. При надавливании становятся более темными. Ножка округлая, более толстая у основания, того же цвета, что и шляпка, только чуть светлее. Ее высота около 8 см, а диаметр около 1 см. Мякоть тонкая, упругая, с едва уловимым мучным запахом, темнеет при контакте с воздухом.

Лиофиллум грязный относится к четвертой категории грибов. В пищу употребляется в вареном, жареном или маринованном виде.

ЛИОФИЛЛУМ ИЛЬМОВЫЙ

Лиофиллум ильмовый, или вешенка ильмовая, представляет собой довольно редкий на

территории России съедобный пластинчатый гриб. Растет небольшими группами, иногда пучками со сросшимися основаниями, с начала сентября до середины октября. Большие урожаи дает редко. Селиться предпочитает в лиственных или смешанных лесах, в лесопосадках и парках, на пнях и стволах лиственных деревьев, особенно вяза, березы и осины.

Шляпка гриба выпуклая, с загнутыми краями, в процессе роста становится распростертой, ее края опускаются, а центр смещается. Ее диаметр составляет около 15 см. Поверхность шляпки гладкая, блестящая, желтого или палевого цвета, после дождя на ней появляются мраморные пятна. Спороносные пластинки широкие, приросшие, белого цвета.

Ножка округлая, у основания клубневидная, прямая, реже изогнутая, бокового расположения, внутри полая. Ее высота около 10 см, а диаметр около 1,5 см. Поверхность ножки гладкая, у основания слабоопушенная, бледно-желтая, с мучнистым налетом. Мякоть плотная, водяни-

стая, с неприятным запахом сырости, в ножке резинистая. При контакте с воздухом ее серо-желтый цвет теряет свой сероватый оттенок.

Лиофиллум ильмовый не обладает высокими вкусовыми качествами, но тем не менее его можно подвергать любым видам кулинарной обработки, а также заготавливать впрок в виде солений и маринадов.

ЛИОФИЛЛУМ СКУЧЕННЫЙ

Лиофиллум скученный, или рядовка групповая, представляет собой довольно редкий съедобный пластинчатый гриб. Растет небольшими группами, образуя пучки со сросшимися основаниями и частью ножек, с начала сентября до легких заморозков. Чаще всего встречается на открытых участках смешанных и лиственных лесов, в редколесье, по обочинам дорог, а также в парках и садах на заросших густой травой полянах.

Шляпка изначально полушаровидная, с загнутыми вниз краями, но со временем она рас-

прямляется, становясь распростертой с волнистыми неровными краями. Ее диаметр составляет около 12 см. Поверхность шляпки гладкая, матовая, серовато-коричневого или бурого цвета, более насыщенного в середине. Спороносные пластинки тонкие, приросшие, с зубчатым краем, окрашены в кремовый цвет.

Ножка округлая, более толстая у основания, внутри полая, высотой около 8 см и диаметром около 2 см. Ее поверхность волокнистая, светло-серого цвета, который при надавливании становится буроватым.

Мякоть мясистая, толстая, упругая, белого цвета, с приятным вкусом и мучным запахом.

Лиофиллум скученный относится к третьей категории грибов. Используется для приготовления всевозможных блюд. Кроме того, его можно солить и мариновать.

ЛИОФИЛЛУМ СРОСШИЙСЯ

Лиофиллум сросшийся представляет собой редкий съедобный пластинчатый гриб. Растет

группами, образуя пучки со сросшимися основаниями, с конца августа до начала октября. Пик плодоношения приходится на сентябрь. Предпочитает селиться на открытых, хорошо освещенных участках лиственных или смешанных лесов, а также на лугах и по обочинам дорог.

У молодых грибов шляпка выпуклая, с загнутыми краями, но постепенно она уплощается, становится распростертой, с небольшим углублением в середине и завернутым волнистым краем. Ее диаметр составляет около 10–12 см. Поверхность шляпки гладкая, матовая, сухая, сначала грязно-белая, а затем красновато-желтая с чистым желтым пятном в центре. На нижней стороне шляпки расположены многочисленные приросшие пластинки кремового цвета. Ножка округлая, более толстая у основания, прямая или изогнутая, реже перекрученная, внутри сплошная, у зрелых грибов полая. Ее высота достигает 8 см при диаметре не более 2 см. Поверхность ножки гладкая, в нижней части белоопушенная. В процессе ро-

ста меняет свой цвет с белого на желтый. Мякоть упругая, жесткая, резинистая, белого цвета, с тонким мучным ароматом.

В пищу используются только шляпки грибов, которые не отличаются высокими вкусовыми качествами, но их можно употреблять для приготовления различных блюд и заготавливать впрок в виде маринадов.

ЛИСИЧКА ГОРБАТАЯ

Лисичка горбатая, или кантареллюля, представляет собой довольно редкий на территории России съедобный пластинчатый гриб, дающий ежегодно стабильно высокие урожаи. Растет небольшими группами с середины августа до сентября, но особенно обильные урожаи дает в самом начале осени. Искать его надо на поросших толстым слоем мха участках хвойного леса, лучше всего в сосняке.

Шляпка гриба сначала выпуклая, но постепенно приобретает форму широкой воронки ди-

аметром около 4 см, с небольшой выпуклостью посередине. Ее поверхность окрашена в блестящий серый цвет с дымчатым оттенком и коричневыми концентрическими кругами. Спороносный слой состоит из частых нисходящих к ножке пластинок сероватого цвета. В процессе роста пластинки и примыкающая к ним верхняя часть ножки покрываются мелкими красными точками. Ножка округлая, ровная, прямая, того же цвета, что и пластинки. Ее высота около 8 см, а диаметр редко превышает 0,5 см. Поверхность ножки гладкая, у основания имеет легкое белое опушение.

Мякоть тонкая, мягкая, нежная, с приятным вкусом и едва уловимым грибным ароматом, окрашена в сероватый цвет, который при контакте мякоти с воздухом быстро краснеет.

Лисичка горбатая относится к четвертой категории грибов. В пищу употребляется в вареном или жареном виде.

ЛИСИЧКА ЖЕЛТЕЮЩАЯ

Лисичка желтеющая представляет собой съедобный гриб, который растет небольшими группами с начала августа до конца сентября в хвойных, преимущественно еловых лесах.

Шляпка лисички по форме напоминает глубокую воронку диаметром около 5 см, с завернутым фигурным краем. Ее поверхность гладкая, матовая, сухая, желтовато-коричневого цвета. Нижняя часть шляпки тоже гладкая, но у зрелых грибов она покрывается большим количеством тонких извилистых складок, нисходящих на ножку. Она окрашена в желтый цвет с оранжевым оттенком. Ножка округлая, более тонкая у основания, чаще изогнутая, реже прямая, внутри полая, того же цвета, что и спороносный слой. Ее высота составляет около 10 см, а диаметр — около 1 см. Мякоть упругая, плотная, ломкая, светло-желтая, без вкуса и запаха.

Лисичка желтеющая относится к четвертой категории грибов. В пищу ее можно употреблять как в жареном, так и в вареном виде, а также сушить на зиму.

ЛИСИЧКА НАСТОЯЩАЯ

Лисичка настоящая представляет собой широко распространенный съедобный гриб, отличающийся высокой урожайностью. Растет многочисленными группами, образуя так называемые ведьмины круги или широкие полосы, с середины июля до середины октября, причем пик плодоношения приходится на июль — август. Искать ее надо на влажных открытых участках хвойного или лиственного леса.

Изначально плоско-выпуклая шляпка гриба с волнистыми краями постепенно становится воронкообразной, ее края истончаются и делаются неровными. Ее диаметр составляет около 10–12 см. Поверхность шляпки гладкая, матовая, беловатого или ярко-желтого цвета. Спо-

роносный слой представлен многочисленными тонкими извилинами желтого цвета, плавно нисходящими на ножку.

Ножка округлая, сужающаяся к основанию, внутри полая, высотой около 10 см и диаметром около 1–1,5 см. Мякоть толстая, мясистая, ломкая, с приятным грибным запахом, практически никогда не бывает червивой.

Лисичка настоящая относится к третьей категории грибов и обладает высокой пищевой ценностью благодаря содержащимся в ее тканях витаминам и микроэлементам. Ее с полным правом можно назвать универсальным грибом, который поддается всем видам кулинарной обработки, демонстрируя хорошие вкусовые качества.

ЛОЖНОДОЖДЕВИК БОРОДАВЧАТЫЙ

Ложнодождевик бородавчатый представляет собой довольно редкий несъедобный гриб —

внешне типичный представитель семейства дождевиковых. Растет поодиночке и небольшими группами с начала августа до конца сентября в сухих сосновых лесах, на просеках, по обочинам дорог.

Плодовое тело гриба диаметром около 6 см имеет овальную или круглую форму. Его поверхность густо усеяна мелкими серовато-желтыми чешуйками и покрыта сетью трещинок. У зрелых грибов на макушке имеется небольшое отверстие, через которое происходит выброс спор, окрашенных в оливковый цвет с буроватым оттенком. У молодых грибов мякоть упругая, мясистая, с неприятным запахом сырости. В процессе роста ее беловатый цвет меняется сначала на фиолетово-черный, а затем на буровато-оливковый.

При попадании в организм человека ложнодождевик бородавчатый способен вызвать легкое пищевое отравление.

ЛОЖНОДОЖДЕВИК ОБЫКНОВЕННЫЙ

Ложнодождевик обыкновенный, или склеродерма оранжевая, представляет собой несъедобный гриб, который растет поодиночке или небольшими группами с начала июля до середины сентября, давая ежегодно хорошие урожаи. Чаще всего его можно встретить на открытых участках лиственного леса, в редколесье, посадках, на песчаных и глинистых почвах и по обочинам дорог.

Плодовое тело гриба шаровидное, диаметром около 8 см, с небольшим корневым отростком, образующим ложную ножку. Поверхность «шара» твердая, густо усеянная мелкими трещинками и бородавками, окрашена в оранжевый или желтовато-коричневый цвет, при легком нажатии становится красной. Зрелые споры в виде темно-коричневого порошка выбрасываются через отверстие, которое в конце сезона образуется на макушке гриба. Мякоть мясистая, тол-

стая, упругая, белого цвета, с тонким пряным запахом. Со временем ее цвет меняется — сначала на фиолетово-черный, а затем на оливковый с более светлыми прожилками.

В мякоти ложнодождевика обыкновенного содержится небольшое количество токсинов, которые при попадании в организм человека могут привести к легкому пищевому отравлению.

ЛОЖНООПЕНОК КИРПИЧНО-КРАСНЫЙ

Ложноопенок кирпично-красный представляет собой условно-съедобный пластинчатый гриб. Растет небольшими группами или многочисленными колониями, зачастую образуя пучки со сросшимися основаниями, с середины июля до первых легких заморозков. Пик плодоношения приходится на август — сентябрь. Встречается на гниющей древесине или пнях дуба или березы, а также по соседству с ними в лиственных и смешанных лесах.

Шляпка гриба полушаровидная, ее нижняя часть закрыта паутинным покрывалом белого цвета. В процессе роста становится выпукло-распростертой, ее края заворачиваются, покрывало разрывается, и его остатки свисают с краев наподобие хлопьев. Диаметр шляпки составляет около 10 см. Поверхность, как правило, покрыта красновато-коричневыми пятнами и окрашена в красноватый цвет, который по краям плавно переходит в оранжево- или оливково-желтый. Спороносные пластинки частые, приросшие, у молодых грибов желтые, у зрелых — оливково-бурые с фиолетовым отливом.

Ножка округлая, более тонкая у основания, прямая или изогнутая, высотой около 10 см и диаметром не более 1,5 см. Поверхность гладкая, матовая, у шляпки окрашена в светло-желтый цвет, а в нижней части — в коричневатый. Внутри ножка сплошная, у старых грибов полая. Мякоть мясистая, плотная, упругая, без запаха, с вяжуще-горьким вкусом.

В пищу используются только шляпки молодых грибов. Перед основной кулинарной обработкой их необходимо предварительно отварить и слить воду.

ЛОЖНООПЕНОК СЕРНО-ЖЕЛТЫЙ

Ложноопенок серно-желтый, или гифолома серно-желтая, представляет собой слабоядовитый пластинчатый гриб, который растет небольшими группами, образуя пучки со сросшимися основаниями, или многочисленными колониями с конца мая до первых осенних заморозков. Плодоносит обильно, особенно летом. Встречается на гниющих стволах или пнях лиственных, иногда хвойных деревьев, а также по соседству с ними.

Шляпка гриба выпуклая, с загнутыми краями, ее нижняя сторона затянута белым паутинистым покрывалом. В процессе роста форма шляпки меняется на распростертую с неболь-

шой выпуклостью посередине, края опускаются, покрывало рвется, и от него остаются только лохмотья, свисающие с кромки шляпки. Диаметр шляпки составляет около 6 см. Поверхность гладкая, матовая, сухая, желтого цвета с зеленым оттенком. В центре окраска более насыщенная — оранжево-рыжая. Спороносные пластинки узкие, приросшие, окрашены сначала в серно-желтый, а затем в фиолетово-черный цвет.

Ножка округлая, прямая, но чаще изогнутая, того же цвета, что и шляпка, высотой около 8 см при диаметре, не превышающем 0,5 см. Посередине она имеет характерное волокнистое кольцо бурого цвета, образованное остатками покрывала. Мякоть тонкая, водянистая, упругая, серно-желтая, с горьким вкусом и сильным неприятным запахом.

В тканях ложноопенка серно-желтого содержит небольшое количество токсинов, которые при попадании в организм человека могут вызвать легкое пищевое отравление.

ЛОЖНООПЕНОК СЕРОПЛАСТИНЧАТЫЙ

Ложноопенок серопластинчатый представляет собой съедобный пластинчатый гриб, по некоторым источникам известный как ложноопенок маковый или гифолома головообразная. Растет небольшими сросшимися группами или многочисленными колониями и регулярно плодоносит со второй половины августа до начала ноября. Пик урожайности приходится на конец сезона. Селиться предпочитает на гниющей древесине, пнях и корнях хвойных пород, а также в непосредственной близости с ними.

У молодых грибов шляпка выпуклая, с белым паутинным покрывалом, которое затягивает ее нижнюю сторону. Со временем шляпка приобретает выпукло-распростертую форму с прямыми ровными краями, с которых хлопьями свисают остатки покрывала. Диаметр шляпки составляет около 8 см. Ее поверхность глад-

кая, влажная, после дождя выделяет клейкую слизь. В процессе роста цвет шляпки меняется — с бледно-желтого на ржаво-коричневый, причем по краям он более темный и насыщенный. Спороносные пластинки частые, приросшие, сначала желтоватого, а затем серо-бурого цвета.

Ножка округлая, прямая или изогнутая, высотой около 10 см и небольшим диаметром, не более 0,5 см. Ее поверхность гладкая, матовая, волокнистая, у шляпки бледно-желтая, у основания коричневая.

Мякоть тонкая, водянистая, мягкая, нежная, без запаха. Окрашена в белый или слегка желтоватый цвет.

Ложноопенок серопластинчатый относится к четвертой категории грибов. Что касается кулинарных качеств гриба, то его можно назвать универсальным, поскольку приготовить из него можно самые разнообразные блюда. Кроме того, его можно заготавливать впрок в соленном, маринованном и сушеном виде.

ЛОПАСТНИК КУРЧАВЫЙ

Лопастник курчавый представляет собой довольно редкий условно-съедобный гриб, который растет поодиночке или небольшими группами и регулярно плодоносит с середины августа до начала октября. Встречается он в смешанных или лиственных лесах, в редких зарослях кустарника, а также по обочинам дорог.

Плодовое тело гриба состоит из ножки и ложной шляпки. Шляпка изогнутая, ее образуют две или четыре широкие лопасти с волнистыми, даже кудрявыми краями, свободными или частично приросшими. Диаметр шляпки составляет около 5 см. Поверхность гладкая, матовая, светло- или темно-желтого цвета. Ножка округлая, более толстая у основания, прямая или изогнутая, внутри полая, высотой около 8 см и диаметром около 3 см. На ее поверхности расположено большое количество мелких ямок и бороздок. Мякоть тонкая, хрупкая, нежная, белого или чуть желтоватого цвета, без вкуса и запаха.

Лопастник курчавый относится к четвертой категории грибов. В пищу употребляется после предварительного вымачивания или отваривания в вареном или сушеном виде.

ЛОПАСТНИК ОСЕННИЙ

Лопастник осенний представляет собой редкий условно-съедобный гриб, известный некоторым грибникам как строчок осенний или гельвелла инфула. Растет поодиночке или небольшими группами с середины сентября до первых осенних заморозков. В качестве места обитания выбирает влажные участки почвы смешанных или хвойных лесов, гниющую древесину и кострища.

Шляпка седловидной формы, сформирована двумя или четырьмя приросшими к краям лопастями. Ее диаметр составляет около 10 см. Поверхность сухая, матовая, гладкая, каштанового или розовато-коричневого цвета. Ножка округлая или сплюснутая, прямая или изогнутая,

внутри полая, высотой около 10 см и диаметром около 4 см. Ее поверхность окрашена под цвет шляпки и покрыта узором из продольных борозд. Мякоть тонкая, хрупкая, мягкая, без запаха.

Лопастник осенний не отличается высокими вкусовыми качествами, но тем не менее из него можно приготовить первое блюдо после предварительной кулинарной обработки — вымачивания или отваривания.

ЛОПАСТНИК УПРУГИЙ

Лопастник упругий представляет собой редкий на территории России условно-съедобный гриб. Растет поодиночке или небольшими группами с середины июля до середины сентября. Плодоносит нерегулярно. Встречается в редколесье и на поросших мхом влажных участках почвы.

Шляпка гриба волнистая, составлена двумя свободными лопастями, иногда седловидная, диаметром около 4 см. Окрашена в серый, жел-

тый или коричневый цвет. Ножка округлая, более толстая у основания, внутри полая, высотой около 7 см и диаметром около 1 см. Ее поверхность матовая, беловатого цвета, покрыта мелкими неглубокими бороздками. Мякоть тонкая, хрупкая, без вкуса и запаха.

Лопастник упругий относится к четвертой категории грибов. В пищу употребляется после предварительной кулинарной обработки в вареном виде. На зиму заготавливается в сушеном виде.

ЛОПАСТНИК ЯМЧАТЫЙ

Лопастник ямчатый представляет собой условно-съедобный гриб, который растет со второй половины июня до начала октября. Места распространения — лиственные и смешанные леса, особенно березовые рощи, гниющая древесина, кострища и обочины дорог.

Шляпка гриба седловидная, состоящая из двух или трех свободных лопастей, серого цвета,

диаметром около 5 см. Ножка округлая, с утолщенным основанием, внутри полая, высотой около 10 см и диаметром около 2 см. Ее поверхность покрыта глубокими бороздками и мелкими ямками, окрашена в серый цвет, который в процессе роста становится более насыщенным. Мякоть тонкая, ломкая, нежная, сероватого цвета.

Лопастник ямчатый относится к четвертой категории грибов. В пищу употребляется после обязательной предварительной обработки.

МАСЛЕНОК БОЛОТНЫЙ

Масленок болотный, или масленок желтоватый, представляет собой довольно редкий съедобный трубчатый гриб, который растет исключительно небольшими группами с середины августа до начала октября. Собирают его на влажных участках соснового бора и вблизи болот.

Шляпка гриба выпуклая, но со временем уплощается, достигая в диаметре около 7 см. Ее поверхность гладкая, слизистая, серо-жел-

того цвета, который к концу сезона выцветает и становится слегка желтоватым. Спороносный трубчатый слой крупнопористый, того же цвета, что и шляпка.

Ножка округлая, ровная, внутри сплошная, высотой около 8 см и диаметром около 0,5 см. Ее поверхность гладкая, матовая. Сразу под шляпкой на ножке имеется характерное слизистое кольцо белого цвета, которое со временем приобретает бурый оттенок. Мякоть мягкая, упругая, водянистая, с приятным вкусом и тонким грибным запахом. Ее желтоватый цвет при контакте с воздухом быстро превращается в красный.

Масленок болотный относится к четвертой категории грибов. Его можно варить, жарить, а также солить и мариновать.

МАСЛЕНОК ЖЕЛТО-БУРЫЙ

Масленок желто-бурый, или моховик болотный, представляет собой съедобный трубчатый

гриб. Растет поодиночке или группами с середины июля до конца октября. Пик урожайности приходится на август — сентябрь. Искать его надо на влажных почвах сосновых и смешанных лесов, вблизи болот, на торфяниках и песчаниках. Кроме того, очень часто его можно встретить по соседству с козляками.

Шляпка гриба выпуклая, с загнутыми краями, постепенно она уплощается, сохраняя небольшой пологий бугорок в центре. Ее диаметр составляет около 10 см. Поверхность бархатистая, покрыта волокнистыми чешуйками, которые у зрелых грибов отсутствуют. После дождя покрывается тонким слоем слизи и становится блестящей. Окраска шляпки может быть разной — от грязно-желтой до желтовато-бурой. Трубчатый слой приросший, мелкопористый, коричневатого цвета. Ножка округлая, более толстая у основания, внутри сплошная, высотой около 8 см и диаметром около 2 см. Ее поверхность гладкая, матовая, у шляпки серовато-желтая, ниже бурая. У молодых грибов мякоть

упругая, мясистая, у зрелых — рыхлая и ватобразная. Обладает приятным вкусом и сильным грибным запахом. При контакте с воздухом ее желтоватый цвет быстро меняется на синий.

Масленок желто-бурый относится к третьей категории грибов. В пищу лучше всего употреблять молодые грибы, вкусовые качества которых гораздо выше, чем у зрелых. Их можно варить, жарить и заготавливать впрок в соленном или маринованном виде. В процессе термической обработки мякоть грибов темнеет.

МАСЛЕНОК ЗЕРНИСТЫЙ

Масленок зернистый, или масленок летний, представляет собой съедобный трубчатый гриб, который растет небольшими группами с начала июня до начала октября. Пик урожайности приходится на первые летние месяцы. Излюбленные места обитания масленка — редкие хвойные леса, особенно сосновые, молодые посадки, песчаники и хорошо

освещаемые солнцем, поросшие высокой травой поляны и опушки.

Шляпка гриба полушаровидная, но со временем становится выпукло-распростертой, похожей на подушку, диаметром около 10 см. Ее поверхность гладкая, блестящая, покрыта тонким слоем слизи, после дождя клейкая. Зачастую на ней выступают многочисленные белые капли. У молодых грибов поверхность окрашена в красновато-коричневый цвет, у зрелых — в желтовато-коричневый. Ножка округлая, прямая, внутри сплошная, высотой около 8 см и диаметром около 2 см. Ее поверхность гладкая, матовая, влажная, желтоватого цвета, иногда покрыта мелкозернистым рисунком из бурых пятен. Мякоть толстая, мясистая, мягкая, светло-желтого цвета, с приятным вкусом и тонким грибным ароматом.

Масленок зернистый относится ко второй категории грибов. Его по праву можно назвать универсальным грибом, поскольку его можно использовать для приготовления самых разно-

образных блюд. Некоторые хозяйки удаляют со шляпки слизистую кожицу, чтобы еще больше подчеркнуть нежный вкус ее мякоти.

МАСЛЕНОК ЛИСТВЕННИЧНЫЙ

Масленок лиственничный представляет собой съедобный трубчатый гриб, который растет небольшими группами с середины июня до начала октября, давая наибольшие урожаи в июле — сентябре. Селиться предпочитает в лиственных лесах, особенно вблизи с лиственницей, на участках, поросших высокой густой травой или покрытых густым слоем опавших листьев.

У молодых грибов шляпка почковидная, у зрелых распростертая, совсем плоская или слегка выпуклая, с ровными или волнистыми краями. Ее диаметр составляет около 15 см. Поверхность шляпки гладкая, клейкая, желтого цвета с золотистым, коричневатым или темно-бурым оттенком. Трубчатый слой мелкопористый, у

молодых грибов затянут пленчатым светло-желтым покрывалом. Его желто-зеленый цвет при надавливании быстро меняется на бурый.

Ножка округлая, прямая или изогнутая, высотой около 12 см и диаметром около 3 см. Ее поверхность гладкая, матовая, у основания покрыта тонким слоем слизи. У шляпки окрашена в желтый цвет, ниже — в красновато-коричневый. В середине ножки имеется пленчатое кольцо, которое со временем пропадает, оставляя после себя четкий след. В шляпке мякоть нежная, мягкая, мясистая, в ножке жестковатая, волокнистая. Обладает приятным вкусом и тонким грибным ароматом. При контакте с воздухом ее лимонно-желтый цвет быстро меняется на красновато-коричневый.

Масленок лиственничный относится ко второй категории грибов и обладает высокими вкусовыми качествами. Из него можно готовить разнообразные блюда — первые и вторые. На зиму его заготавливают в соленном и маринованном виде.

МАСЛЕНОК ОБЫКНОВЕННЫЙ

Масленок обыкновенный, или масленок поздний или настоящий, представляет собой съедобный трубчатый гриб. Растет группами с середины июня до середины октября, давая самые высокие урожаи в августе — сентябре. Чаще всего его можно встретить в редких хвойных лесах, особенно сосновых, в молодых посадках, на песчаниках и кострищах.

Шляпка выпуклая, полушаровидная, со временем становится плоской или подушковидной, иногда с небольшой выпуклостью посередине, с загнутыми вверх краями. Ее диаметр составляет около 14 см. Поверхность шляпки гладкая, блестящая, после дождя клейкая, коричневого цвета с красноватым или каштановым оттенком. В жаркое и сухое лето выгорает и становится светло-коричневой. Трубчатый слой приросший, ярко-желтого цвета, у молодых грибов затянут толстой белой пленкой. Ножка округлая, прямая, высотой около 10 см и диаметром около

2 см. Ее поверхность гладкая, влажная, у шляпки буро-коричневая, покрытая мучнистым налетом, у основания волокнистая, желтоватого цвета. Посередине ножки имеется пленчатое белое кольцо. Мякоть толстая, мясистая, водянистая, мягкая, с приятным вкусом и тонким грибным запахом. В шляпке желтоватая, в ножке бурая. У зрелых грибов редко бывает целой, поскольку является излюбленным лакомством для червей и насекомых.

Масленок обыкновенный относится ко второй категории грибов и обладает самыми высокими вкусовыми качествами среди всех представителей семейства. Его используют для приготовления первых и вторых блюд, а также для заготовок впрок в соленом или маринованном виде.

МАСЛЕНОК СЕРЫЙ

Масленок серый представляет собой довольно редкий съедобный трубчатый гриб, ко-

торый растет небольшими группами с середины июля до конца сентября в лиственных лесах, особенно там, где много лиственниц.

Шляпка гриба полушаровидная, но со временем становится плоской, с небольшой выпуклостью посередине. Ее диаметр составляет около 14 см. Поверхность шляпки гладкая, блестящая, после дождя покрывается тонким слоем клейкой слизи. Окрашена в желтовато- или сиреневато-серый цвет. Трубчатый слой крупнопористый, серо-коричневого цвета.

Ножка округлая, у основания слегка сплюснутая, внутри сплошная, высотой около 10 см и диаметром около 2 см. Ее поверхность гладкая, влажная, того же цвета, что и шляпка. У молодых грибов посередине ножки имеется характерное слизистое кольцо белого цвета, которое иногда сохраняется и у зрелых маслят. Мякоть мясистая, водянистая, упругая, с приятным ароматом и тонким грибным вкусом. При контакте с воздухом ее сероватый цвет меняется на синий.

Масленок серый относится к третьей категории грибов и поддается всем видам кулинарной обработки, в полной мере сохраняя свои высокие вкусовые качества.

МЕЛАНОГАСТЕР СОМНИТЕЛЬНЫЙ

Меланогастер сомнительный представляет собой редкий съедобный гриб, который растет поодиночке с середины мая до конца октября в широколиственных лесах с преобладанием дубов или грабов.

Плодовое тело гриба напоминает клубень или шар диаметром около 2 см. У молодых грибов поверхность шероховатая, войлочная, серо-коричневого цвета. Со временем она становится гладкой и темнеет, делаясь практически черной. Зрелые споры выбрасываются грибом через небольшое отверстие, которое образуется у него на макушке.

Мякоть мясистая, толстая, упругая, фиолетово-черного цвета, с едва уловимым чесночным запахом.

Хотя меланогастер сомнительный и не отличается высокими вкусовыми качествами, из него можно приготовить целый ряд первых и вторых блюд.

МЕЛАНОЛЕУКА КОРОТКОНОЖКОВАЯ

Меланолеука коротконожковая, или рядовка коротконогая, представляет собой довольно редкий съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке и небольшими группами в редколесье, в полях и садах, а также на пастбищах.

Изначально шляпка гриба выпуклая, но в процессе роста становится распростертой, с небольшой выпуклостью, реже углублением посередине и волнистым краем. Ее поверхность гладкая, матовая, сухая, серовато-коричневая или грязно-желтая. В жаркое сухое лето вы-

цветает и становится бледно-желтой. Спороносные пластинки частые, приросшие, окрашены в буроватый цвет. Ножка округлая, более толстая, клубнеобразная у основания, внутри сплошная, волокнистая, высотой около 4 см и диаметром около 2 см. Ее поверхность гладкая, матовая, сероватого цвета. Мякоть нежная, в шляпке мягкая, в ножке жестковатая, без запаха и вкуса, окрашена в сероватый цвет.

Меланолеука коротконожковая относится к четвертой категории грибов. В пищу ее можно употреблять в вареном, жареном виде и заготавливать впрок в виде солений.

МЕЛАНОЛЕУКА ЧЕРНО-БЕЛАЯ

Меланолеука черно-белая, или меланолеука обыкновенная, представляет собой съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке с конца июля до середины сентября. Чаще всего его можно встретить на открытых

участках смешанных и лиственных лесов, в садах, парках, лугах и по обочинам дорог.

Шляпка гриба выпуклая, в процессе роста постепенно уплощается, становясь распростертой, с небольшой выпуклостью посередине. Ее диаметр составляет около 10 см. Поверхность шляпки гладкая, матовая, со слабоопушенным краем, окрашена в серовато-коричневый цвет. В жаркое сухое лето выгорает до бледно-бурого цвета, сохраняя первоначальную окраску только в центре. Пластинки узкие, приросшие, сначала белого, а затем бежевого цвета. Ножка округлая, у основания клубневидная, высотой около 7 см и диаметром около 1 см. Ее поверхность матовая, сухая, буроватого цвета, на котором хорошо видны продольные борозды черного цвета. Мякоть в шляпке мягкая, рыхлая, в ножке упругая, волокнистая, изначально светло-серая, у зрелых грибов бурая. Обладает едва уловимым пряным запахом.

В пищу употребляются только шляпки, которые можно варить или жарить.

МИЦЕНА КЛЕЙКАЯ

Мицена клейкая представляет собой несъедобный пластинчатый гриб, который растет небольшими группами с середины сентября до начала ноября на пнях и корнях хвойных деревьев, особенно елей.

Шляпка гриба колокольчатая, но в процессе роста становится распростертой, с небольшой выпуклостью посередине и неровным рубчатым краем. Ее диаметр составляет около 3 см. Поверхность шляпки гладкая, покрыта тонким слоем слизи, у молодых грибов коричневатосерая, у зрелых — желтоватая с красноватыми пятнами. Пластинки узкие, приросшие, окрашены в розоватый цвет.

Ножка округлая, прямая, жесткая, высотой около 6 см и диаметром около 0,2 см. Ее поверхность гладкая, иногда слабоопушенная у основания, ядовито-лимонного цвета, который при надавливании на ножку становится красноватым. Мякоть в шляпке тонкая, ломкая, сероватого цвета, в ножке упругая, резинистая,

желтая. Обладает устойчивым неприятным запахом, который сохраняется даже после длительного кипячения.

В тканях мицены клейкой не содержится ядовитых веществ, способных нанести вред человеческому организму. В пищу ее не употребляют из-за низких вкусовых качеств.

МИЦЕНА ПОЛОСАТОНОЖКОВАЯ

Мицена полосатоножковая представляет собой довольно редкий несъедобный пластинчатый гриб, в некоторых источниках именуемый как мицена штриховатая или мицена рубчатогоногая. Растет поодиночке или небольшими группами с конца июня до начала октября. Наиболее распространенные места обитания — влажные участки леса, особенно пни и лежащие в воде стволы упавших деревьев.

Шляпка гриба сначала полушаровидная, а затем становится колокольчатой с высоким бугорком посередине и зубчатым краем. Ее диа-

метр составляет около 3 см. Поверхность шляпки гладкая, матовая, серого цвета с оливковым или бурым оттенком по краям и коричневым в центре. Пластинки свободные, с зазубренными краями, окрашены в кремовый цвет, у старых грибов на них появляются ржавые пятна. Ножка округлая, с небольшим корневым отростком у основания, внутри полая, высотой около 10 см и диаметром не более 0,3 см. Ее поверхность покрыта мелкими неглубокими бороздками, окрашена в тот же цвет, что и шляпка. Мякоть тонкая, мягкая, без запаха, но с ярко выраженным неприятным вкусом.

Мицена полосатоножковая не относится к разряду ядовитых грибов, но из-за низких вкусовых качеств употреблять ее в пищу не рекомендуется.

МИЦЕНА ЧИСТАЯ

Мицена чистая представляет собой слабо-ядовитый пластинчатый гриб, который растет поодиночке и небольшими группами с конца

мая до конца октября в смешанных и хвойных лесах. Пик плодоношения приходится на август — сентябрь.

У молодых грибов шляпка колокольчатая, у зрелых — распростертая, с небольшой выпуклостью посередине и рубчатым краем. Ее диаметр составляет около 5 см. Поверхность шляпки сухая, матовая, сначала слабоопушенная по краю, а затем полностью гладкая. Окрашена в розовый или сиреневый цвет, более темный в середине, с фиолетовым или желтым оттенком. Пластинки широкие, сиреневато-розового цвета. Ножка округлая, того же цвета, что и шляпка, но чуть светлее, внутри полая, высотой около 6 см при диаметре не более 0,5 см. Ее поверхность гладкая, ровная. Мякоть тонкая, мягкая, рыхлая, светло-сиреневого цвета, с неприятным запахом плесени.

В тканях мицены чистой содержится небольшое количество яда, который при попадании в организм человека вызывает у него зрительные и слуховые галлюцинации.

МЛЕЧНИК АРОМАТНЫЙ

Млечник ароматный представляет собой условно-съедобный пластинчатый гриб, известный также как груздь ароматный или млечник душистый. Растет небольшими группами с начала августа до конца сентября. Встречается, как правило, на влажных участках почвы в смешанных или хвойных лесах в непосредственной близости с ольхой, березой или елью.

Шляпка гриба выпуклая, но в процессе роста становится распростертой, с небольшим углублением посередине и тонкими краями. Ее диаметр составляет около 6 см. Поверхность шляпки сухая, волнистая, мелковолоконистая, после дождя покрывается тонким слоем слизи. Окрашена в розовато- или желтовато-серый цвет с более темными концентрическими зонами. Спороносные пластинки частые, слабонисходящие, сначала бледно-желтые, а затем желтовато-коричневые. Ножка округлая, иногда слегка сплюснутая, внутри полая, высотой около 6 см и диаметром около 1 см. Ее поверхность гладкая,

сухая, светло-желтого или светло-коричневого цвета. Мякоть тонкая, ломкая, с характерным ароматом, напоминающим запах кокосового ореха. Выделяет большое количество сладковатого на вкус млечного сока белого цвета, который при контакте с воздухом не изменяется.

Млечник ароматный относится к третьей категории грибов. В пищу употребляется только после предварительного отваривания (не менее 15 минут), в результате которого он полностью лишается запаха.

МЛЕЧНИК БЕЛЫЙ

Млечник белый представляет собой довольно редкий условно-съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке и небольшими группами с конца августа до начала октября. Чаще всего его можно встретить на песчаных почвах, а также на мшистых участках сухих смешанных и хвойных лесов, особенно сосновых.

Шляпка гриба выпуклая, с загнутыми краями, но в процессе роста она изменяется, становясь похожей на широкую воронку диаметром около 8 см. Ее поверхность гладкая, покрыта тонким слоем клейкой слизи и имеет размытый рисунок из концентрических зон желтоватого цвета. Спороносные пластинки вильчатые, нисходящие, сероватого цвета. Ножка округлая, прямая, с утолщением по центру и тонкой нижней частью, внутри полая, высотой около 6 см при диаметре примерно 3 см. Ее поверхность гладкая, сухая, матовая, того же цвета, что и пластинки. Мякоть толстая, мясистая, упругая, плотная, белого цвета, с приятным грибным запахом и горьким вкусом. Выделяет большое количество белого млечного сока, который сохраняет свой цвет при контакте с воздухом.

Млечник белый относится ко второй категории грибов. В пищу его употребляют после предварительной обработки — вымачивания или кипячения. В результате его мякоть пере-

стает быть горькой, и грибы можно использовать для приготовления различных блюд.

МЛЕЧНИК БЛЕДНЫЙ

Млечник бледный представляет собой редкий условно-съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке или небольшими группами с середины июля до конца августа в широколиственных и смешанных лесах. Отличается устойчивой урожайностью, не зависящей от погодных условий.

Шляпка гриба выпуклая, со временем становится воронкообразной или лопастно-бугорчатой, диаметром около 10 см. Ее поверхность, как правило, гладкая, но может быть и растрескавшейся, блестящая, покрыта тонким слоем клейкой слизи, окрашена в желтоватый или палевый цвет. Спороносные пластинки узкие, того же цвета, что и шляпка. Ножка округлая, прямая, ровная или более тонкая у основания, внутри полая, высотой около 9 см

при диаметре всего около 1,5 см. Ее поверхность гладкая, матовая, сухая. Мякоть толстая, мясистая, упругая, белого или кремового цвета, с приятным грибным ароматом и горьким, но не едким вкусом. Выделяет большое количество белого млечного сока, который не изменяет своего цвета при контакте с воздухом.

Млечник бледный относится к третьей категории грибов. Вымачивание в холодной воде или кипячение лишает его мякоть горечи, в результате чего грибы можно использовать для засола.

МЛЕЧНИК БЛЕКЛЫЙ

Млечник блеклый представляет собой условно-съедобный пластинчатый гриб, в некоторых справочниках именуемый как волнушка болотная или млечник вялый. Растет небольшими группами или многочисленными колониями со второй половины августа до конца сентября, неизменно давая большие урожаи. Пик

урожайности, как правило, приходится на сентябрь. Излюбленные места обитания — покрытые толстым слоем мха участки смешанных или лиственных лесов, а также влажные участки почвы вблизи болот.

Шляпка гриба выпуклая, с загнутыми краями, но постепенно она становится распростерто-вдавленной, с небольшой выпуклостью в середине и волнистыми краями. Ее диаметр составляет около 8 см. Поверхность шляпки гладкая, влажная, после дождя покрывается тонким слоем клейкой на ощупь слизи. Окрашена в серовато- или коричневато-лиловый цвет, который в сухое и жаркое лето выгорает практически до белого. В зависимости от места обитания на поверхности шляпки у зрелых грибов может появляться плохо различимый рисунок из концентрических зон. Пластинки частые, нисходящие на ножку, сначала кремовые, а затем желтые. Ножка округлая, иногда слегка сплюснутая, прямая или изогнутая, у основания может быть более тонкой или более тол-

стой, внутри полая, высотой около 8 см при диаметре, редко превышающем 0,5 см. Ее поверхность гладкая, влажная, того же цвета, что и шляпка, только чуть светлее. Мякоть тонкая, ломкая, окрашена в сероватый цвет, практически без запаха, но с горьковатым вкусом. Выделяет едкий млечный сок, который при контакте с воздухом меняет свой белый цвет на оливково-серый.

Млечник блеклый относится к третьей категории грибов. Прекрасно подходит для засола, но требует предварительной обработки, которая лишает мякоть горечи.

МЛЕЧНИК БУРОВАТЫЙ

Млечник буроватый представляет собой съедобный пластинчатый гриб, который растет с середины июля до начала октября. Искать его надо в густой траве, на почвах, поросших мхом, а также у подножия березы и дуба в лиственных, широколиственных или смешанных лесах.

Выпуклая шляпка молодых грибов со временем становится сначала расprostертой, с небольшой выпуклостью посередине, а затем воронковидной, с тонким волнистым краем. Ее диаметр у зрелых грибов составляет около 10 см. Поверхность шляпки гладкая, сухая, бархатистая, буро- или серо-коричневого цвета, более темная в центре. В сухое и жаркое лето на шляпке могут появиться бледные пятна или она полностью выгорает, становясь грязно-желтой. Спороносные пластинки узкие, приросшие, белого цвета, который постепенно меняется на желтый. Ножка округлая, более толстая у основания, внутри полая, высотой около 6 см и диаметром около 1 см. Ее поверхность гладкая, сухая, того же цвета, что и шляпка. Мякоть мягкая, сначала плотная, а затем рыхлая, кремового цвета, который при контакте с воздухом приобретает розовый оттенок. Выделяет белый млечный сок, острый, но не горький на вкус, который на воздухе быстро краснеет.

Млечник буроватый относится ко второй категории грибов, обладает хорошими вкусовыми качествами. В пищу его можно употреблять без предварительного вымачивания и кипячения. В кулинарии его используют для приготовления всевозможных блюд и для засола.

МЛЕЧНИК БУРЫЙ

Млечник бурый, или млечник древесинный, представляет собой довольно редкий съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке и небольшими группами с середины августа до конца сентября, давая самые большие урожаи в конце сезона. Встречается в хвойных лесах, особенно в ельниках, у подножия деревьев, а также в густой и высокой траве.

Шляпка гриба выпуклая, с тупым бугорком посередине, но постепенно она приобретает форму воронки диаметром около 8 см с опущенными рублеными краями. Ее поверхность

сухая, бархатистая, морщинистая, окрашена в темно-бурый, иногда даже в черный цвет, имеющий в отдельных случаях беловатый налет. Пластинки редкие, приросшие, сначала белого цвета, а затем желтого.

Ножка округлая, более тонкая у основания, внутри сплошная, высотой около 8 см при диаметре всего лишь около 1 см. Поверхность ножки сухая, бархатистая, продольно-бороздчатая, того же цвета, что и шляпка, у основания чуть светлее. Мякоть тонкая, твердая, упругая, практически без запаха, но с горьковатым вкусом. Млечный сок, который она выделяет в большом количестве, при контакте с воздухом меняет свой изначально белый цвет на желтый, переходящий постепенно в красноватый или рыжеватый.

Млечник бурый относится ко второй категории грибов. В пищу употребляются только шляпки, поскольку их мякоть более мягкая. Из них можно приготовить всевозможные блюда. Кроме того, грибы используют для засола.

МЛЕЧНИК ВОДЯНИСТО-МЛЕЧНЫЙ

Млечник водянисто-млечный представляет собой редкий условно-съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке или небольшими группами с начала августа до конца сентября в лиственных, широколиственных и смешанных лесах. Урожайность гриба зависит от погодных условий, поэтому стабильно обильным плодоношением он не отличается.

Изначально шляпка млечника плоско-выпуклая, но в процессе роста она становится похожей на воронку с лопастно-извилистыми краями диаметром около 6 см. Поверхность шляпки гладкая, сухая, матовая, красновато-коричневого цвета, более светлая по краям. Спороносные пластинки узкие, приросшие, окрашены в желтый цвет. Ножка округлая, прямая, реже изогнутая, высотой около 6 см и диаметром около 1 см. Поверхность гладкая, сухая, матовая, у молодых грибов желтовато-бурого

цвета, у зрелых — красновато-коричневая. Мякоть тонкая, водянистая, мягкая, светло-коричневого цвета, с оригинальным фруктовым запахом. Млечный сок бесцветный, обладает острым, но не резким вкусом.

Млечник водянисто-млечный относится к третьей категории грибов. В пищу употребляется после предварительного вымачивания или отваривания чаще всего в виде солений.

МЛЕЧНИК ЖГУЧЕ-МЛЕЧНЫЙ

Млечник жгуче-млечный представляет собой редкий условно-съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке или небольшими группами с начала августа до начала октября. Предпочитает селиться на глинистых почвах или на открытых, освещенных участках смешанного, лиственного и широколиственного леса, а также в кустарниках.

Выпуклая шляпка молодого гриба со временем становится распростертой, с небольшим

углублением посередине и тонкими приподнятыми краями. Ее диаметр составляет около 6 см. Поверхность гладкая, матовая, в зависимости от места роста сухая или влажная. Окраска самая разнообразная — от серовато-зеленой до бурой, у отдельных экземпляров сквозь основной цвет проступают едва заметные концентрические зоны. Спороносные пластинки узкие, нисходящие, светло-коричневого цвета, иногда с мелкими сероватыми каплями млечного сока.

Ножка округлая, более тонкая у основания, внутри полая, высотой около 5 см и диаметром около 1 см. Ее поверхность гладкая, матовая, сухая, желтовато-бурого цвета. У шляпки на ножке имеется более светлая поперечная полоска. Мякоть тонкая, упругая, плотная, белого цвета, практически без запаха, с горьким вкусом. Млечный сок тоже горький, окрашен в белый цвет, который не меняется при контакте с воздухом.

Млечник жгуче-млечный относится к третьей категории. Годится только для засола, но после предварительно отваривания.

МЛЕЧНИК КАМФАРНЫЙ

Млечник камфарный представляет собой довольно редкий съедобный пластинчатый гриб, который растет исключительно небольшими группами с середины июля до начала октября. Высокоурожайный вид, который обильно плодоносит, независимо от погодных условий. Любит влажные участки почвы у подножия деревьев в хвойных, лиственных и смешанных лесах.

Шляпка гриба выпукло-бугорчатая, со временем превращается в воронковидную, сохраняя небольшой бугорок в середине. Край шляпки волнистый, слаборубчатый. Диаметр около 5 см. Поверхность шляпки гладкая, сухая, матовая, красновато-бурая или темно-рыжая, с фиолетово-бордовой серединой. Спороносные пластинки узкие, приросшие, сначала розовато-желтые, а затем коричневатые. Ножка округлая, прямая, реже изогнутая, у молодых грибов сплошная, у зрелых — полая. Ее высота составляет около 5 см, а диаметр — около 0,5 см. Поверхность ножки гладкая, матовая, у основа-

ния белоопушенная. Окрашена в тот же цвет, что и шляпка, но внизу фиолетово-красная. Мякоть тонкая, ломкая, нежная, красновато-коричневого цвета, безвкусная, с характерным запахом камфары. Млечный сок белый, при контакте с воздухом не изменяется.

Млечник камфарный относится ко второй категории. В пищу его лучше всего использовать в соленом виде.

МЛЕЧНИК ЛИЛОВЕЮЩИЙ

Млечник лиловеющий представляет собой редкий условно-съедобный пластинчатый гриб. Другие названия — груздь серый лиловый и млечник мокрый. Растет поодиночке и небольшими группами с начала августа до конца сентября на влажных и низких участках лиственного леса или в густых зарослях кустарника.

Шляпка гриба выпуклая, в процессе роста становится распростерто-вдавленной, с тонкими ровными краями и, как правило, с небольшой выпуклостью посередине. Ее диаметр со-

ставляет около 12 см. Поверхность шляпки гладкая, влажная, покрыта тонким слоем слизи, после дождя клейкая. Окрашена в желтоватый цвет, на котором выделяются бледно-розовые пятна. Пластинки частые, приросшие, светло-коричневого цвета. Ножка округлая, более тонкая у основания, внутри полая, высотой около 6 см и диаметром около 2 см. Ее поверхность гладкая, матовая, слабоопушенная. Мякоть толстая, плотная, мясистая, без запаха и вкуса, желтоватого цвета, который на воздухе быстро меняется на сиреневатый. Млечный сок бесцветный, с горьковатым вкусом.

Млечник лиловеющий относится к третьей категории грибов. Как большинство млечников, его лучше всего засаливать, но предварительно необходимо вымочить или отварить.

МЛЕЧНИК НЕЕДКИЙ

Млечник неедкий представляет собой редкий условно-съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке или небольшими

группами с середины июля до конца октября. Пик урожайности приходится на август — сентябрь. Чаще всего встречается на мшистых или покрытых толстым слоем опавших листьев участках почвы в смешанных и хвойных лесах.

Шляпка гриба сначала выпуклая, затем распростерто-вдавленная, с тонкими волнистыми краями. Ее диаметр составляет около 8 см. Поверхность шляпки гладкая, влажная, яркого оранжевого цвета, более насыщенного в центре. Спороносные пластинки широкие, приросшие, чистого желтого цвета, на котором со временем проступают мелкие рыжие пятнышки.

Ножка округлая, сначала сплошная, затем ячеистая и, наконец, полая, высотой около 8 см и диаметром около 1 см. Поверхность гладкая, матовая, того же цвета, что и шляпка. Мякоть тонкая, ломкая, нежная, без вкуса и запаха, белого цвета с легким оранжевым оттенком. По сравнению с другими млечниками млечный сок выделяет менее обильно. При контакте с воздухом его цвет не изменяется.

Млечник неедкий относится к четвертой категории грибов. После предварительного вымачивания или отваривания молодые грибы можно засаливать.

МЛЕЧНИК НЕЙТРАЛЬНЫЙ

Млечник нейтральный представляет собой редкий условно-съедобный пластинчатый гриб. Другие названия — груздь дубовый и млечник дубовый. Растет поодиночке или небольшими группами с начала июля до конца октября. Пик урожайности, как правило, приходится на август. Любит селиться в густой траве у подножия старых дубов в дубравах, широколиственных и смешанных лесах.

Шляпка гриба выпуклая, с загнутыми краями, в процессе роста становится похожа на широкую воронку с прямыми, иногда волнистыми краями. Ее диаметр составляет около 10 см. Поверхность шляпки матовая, сухая, неровная, коричневато-красного цвета с более темными

концентрическими зонами. Спороносные пластинки узкие, сначала желтоватого цвета, а затем красновато-коричневого с бурыми пятнами. Ножка округлая, прямая или изогнутая, у молодых грибов сплошная, у зрелых — полая, высотой около 6 см и диаметром около 1 см. Ее поверхность гладкая, сухая, того же цвета, что и шляпка. Мякоть плотная, ломкая, мясистая, без запаха, но с горьковатым вкусом, сначала белая, а затем красновато-коричневая. Млечный сок белый, на воздухе его цвет не изменяется.

Млечник нейтральный относится к четвертой категории. Его можно солить, но перед этим надо вымочить в холодной воде или отварить.

МЛЕЧНИК ОСТРЫЙ

Млечник острый представляет собой редкий условно-съедобный пластинчатый гриб, который растет небольшими группами со второй половины июля до конца сентября, предпочитая участки почвы, поросшие густой травой,

в широколиственных, лиственных и смешанных лесах.

Шляпка гриба выпуклая, но постепенно становится распростерто-вдавленной, диаметром около 6 см. Ее поверхность сухая, матовая, иногда бугорчатая. Окрашена в серый цвет с самыми разнообразными оттенками коричневого. Край шляпки более светлый, словно выгоревший. В зависимости от места обитания гриба на шляпке могут проступать узкие концентрические зоны. Пластинки толстые, приросшие, бело-желтого цвета, при надавливании делаются красноватыми. Ножка округлая, более тонкая у основания, внутри полая, может быть слегка смещена от центра, высотой около 5 см и диаметром около 1 см. Ее поверхность гладкая, сухая. Мякоть плотная, упругая, довольно мясистая, белого цвета, лишена запаха. На срезе становится сначала розовой, а через некоторое время красной. Млечный сок едкий, окрашен в белый цвет, который на воздухе меняется на красный.

Млечник острый относится ко второй категории грибов. Чаще всего его засаливают, предварительно вымочив или отварив.

МЛЕЧНИК СЕРО-РОЗОВЫЙ

Млечник серо-розовый представляет собой довольно редкий условно-съедобный пластинчатый гриб, в некоторых справочниках именуемый как груздь несъедобный или млечник чалый. Растет небольшими группами или многочисленными колониями, образуя пучки-сростки, со второй половины июля до начала октября. Самые большие урожаи дает в августе — сентябре. В качестве основного места обитания предпочитает мшистые участки почвы в сосновых или смешанных лесах, а также заросли черники и окрестности болот.

Шляпка гриба выпуклая, но постепенно становится похожей на широкую воронку с волнистым краем. Ее диаметр около 15 см. Поверхность шляпки бугорчатая, бархатистая,

покрыта мелкими чешуйками, окрашена в серовато-розовый или желтовато-коричневый цвет, более насыщенный в центре. Пластинки узкие, сначала палевого, а затем розовато-желтого цвета. Ножка округлая, у основания более тонкая или, наоборот, более толстая, прямая или изогнутая, внутри сначала ячеистая, а затем полая. Ее высота около 8 см, а диаметр около 2 см. Поверхность ножки гладкая, сухая, того же цвета, что и шляпка, у основания слабоопушенная. Мякоть толстая, ломкая, мясистая, розовато-желтого цвета, с ярко выраженным пряным запахом, отдаленно напоминающим аромат сена или лакрицы. В процессе сушки грибов запах усиливается. Млечного сока выделяет мало, при контакте с воздухом он не меняется, оставаясь бесцветным.

Некоторые зарубежные микологи относят млечник серо-розовый к несъедобным или даже слабоядовитым грибам, хотя достоверных сведений о пищевых отравлениях, вызванных им, в медицине нет. В пищу млечник употре-

бляется, как правило, в соленом виде после предварительной обработки. Под воздействием высоких температур пряный запах гриба усиливается, поэтому варить его следует отдельно от других видов грибов.

МЛЕЧНИК СИРЕНЕВЫЙ

Млечник сиреневый представляет собой довольно редкий условно-съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке или небольшими группами в течение одного месяца — сентября. Найти его легче всего на влажных участках почвы в хвойных и широколиственных лесах, особенно по соседству с дубом или ольхой.

У молодых грибов шляпка плоско-выпуклая, у зрелых она становится воронковидной, с тонкими опущенными краями. Ее диаметр составляет около 8 см. Поверхность шляпки сухая, матовая, мелкоопушенная, грязно-розового или сиреневого цвета. Пластинки узкие, приросшие, окрашены в сиреневато-желтый

цвет. Ножка округлая, может быть слегка сплюснутой, внутри полая, высотой около 8 см и диаметром около 1 см. Ее поверхность гладкая, сухая. Мякоть тонкая, ломкая, нежная, белая или розоватая, без вкуса и запаха. Млечный сок горьковатый, при контакте с воздухом сохраняет свой первоначальный белый цвет.

Млечник сиреневый лучше всего солить, но предварительно его следует вымочить в течение нескольких дней в холодной воде или отварить (воду слить!).

МЛЕЧНИК УМБРОВЫЙ

Млечник умбровый представляет собой редкий условно-съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке или небольшими группами в течение первого осеннего месяца. Места роста — широколиственные и хвойные леса.

Шляпка гриба выпуклая, с загнутыми краями, но со временем становится похожей на воронку с растрескавшимися или лопастно-бугор-

чатыми краями. Ее диаметр составляет около 7–8 см. Поверхность шляпки гладкая, матовая, сухая, буровато- или красновато-коричневая. Спороносные пластинки вильчатые, приросшие, сначала палевые, а затем желтые. Ножка округлая, у основания более тонкая, внутри сплошная, высотой около 5 см и диаметром около 1–1,5 см. Ее поверхность гладкая, сухая, сероватого цвета. Мякоть тонкая, ломкая, упругая, на воздухе буреет, практически без запаха и вкуса. Млечный сок, выделяемый мякотью, на воздухе сохраняет свой белый цвет.

Млечник умбровый относится к третьей категории грибов. Как большинство млечников, в первую очередь годится для засола, но предварительно его надо отварить в течение не менее 15 минут.

МЛЕЧНИК ШИПОВАТЫЙ

Млечник шиповатый представляет собой редкий несъедобный пластинчатый гриб, кото-

рый растет поодиночке или небольшими группами с середины августа до начала октября. Пик урожайности приходится на первую декаду сентября. Чаще всего его можно встретить на влажных участках почвы смешанных и лиственных лесов, особенно в березняках.

Шляпка гриба плоско-выпуклая, но постепенно на ней образуется небольшое углубление, а края перестают быть ровными. Ее диаметр составляет около 6 см. Поверхность шляпки матовая, сухая, покрыта мелкими чешуйками, окрашена в красновато-розовый цвет с более темными, почти бордовыми концентрическими зонами. Спороносные пластинки узкие, приросшие, сначала палевого, а затем желтого цвета. Ножка округлая, у некоторых грибов сплюснутая, прямая или изогнутая, внутри полая, высотой около 5 см и диаметром около 0,5 см. Ее поверхность гладкая, сухая, того же цвета, что и шляпка. Мякоть тонкая, ломкая, сиреневатого цвета, без вкуса, но с неприятным острым запахом. Млечный сок ед-

кий, на воздухе он быстро меняет свой белый цвет на зеленый.

Млечник шиповатый не содержит вредных для человеческого организма токсинов, но из-за низких вкусовых качеств и особенно резкого запаха мякоти в пищу он не употребляется.

МОКРУХА ЕЛОВАЯ

Мокруха еловая представляет собой съедобный пластинчатый гриб, который растет небольшими группами с середины июля до первых осенних заморозков. Самые большие урожаи дает в августе — сентябре. Встречается преимуществу в зарослях кустарника и на мшистых участках почвы в хвойных, особенно еловых, лесах, иногда в смешанных.

Шляпка гриба выпуклая, но постепенно она становится распростертой, иногда с небольшим углублением посередине. Ее диаметр составляет около 11–13 см. Поверхность шляпки гладкая, полностью затянута толстым покрывалом из слизистой пленки, окрашена в сирене-

вато- или фиолетово-коричневый цвет, на котором иногда имеются мелкие черные пятна. Пластинки широкие, нисходящие, сначала белого, а затем красновато-бурого цвета.

Ножка округлая, с небольшим вздутием по центру, которое со временем пропадает. Внутри сплошная. Ее высота составляет примерно 8 см, а диаметр около 1,5–2 см. Поверхность ножки гладкая, влажная, у шляпки белая, у основания ярко-желтая. В середине на ножке имеется характерное широкое кольцо из покрытой слизью ткани. Мякоть толстая, упругая, мясистая, нежная, практически белая, только у основания ножки желтоватая, без запаха.

Мокруха еловая относится к четвертой категории грибов. В пищу она употребляется в вареном, жареном, соленом и маринованном виде. Прежде чем приступить к кулинарной обработке грибов, со шляпки рекомендуется удалить покрывающую ее слизистую пленку. Под воздействием высокой температуры мякоть гриба изменяет свой цвет и становится темно-фиолетовой, почти черной.

МОКРУХА ПУРПУРОВАЯ

Мокруха пурпуровая представляет собой довольно редкий съедобный пластинчатый гриб, в некоторых справочниках именуемый как мокруха слизистая или мокруха блестящая. Растет поодиночке или небольшими группами с начала августа до начала октября в сосновых, а иногда и в смешанных лесах.

У молодых грибов шляпка конусообразная, закутанная тонким покрывалом-паутиной. Со временем она становится выпуклой, с небольшим бугорком посередине и загнутыми вниз краями. Ее диаметр составляет около 8 см. Поверхность гладкая, покрыта тонким слоем слизи, после дождя становится клейкой, окрашена в рыжевато- или сиреневато-коричневый цвет. Спороносные пластинки нисходящие, сначала желтовато-розовые, а затем темно-коричневые, почти черные. Ножка округлая, более тонкая у основания, высотой около 7 см и диаметром около 2 см. Ее поверхность продольно-волокнистая, влажная, на ощупь шелковистая, того

же цвета, что и шляпка, но с красноватым оттенком у основания. У молодых грибов на ножке имеется темное кольцо, которое у зрелых грибов отсутствует. Мякоть толстая, мясистая, в шляпке мягкая, в ножке жестковатая, без запаха. Окрашена сначала в желтовато-розовый цвет, а затем в оранжево-коричневый.

Мокруха пурпуровая относится к четвертой категории грибов. По части кулинарных качеств ее можно причислить к универсальным грибам, которые поддаются практически всем видам кулинарной обработки. Под действием высокой температуры мякоть гриба становится ярко-красной, за что этот вид мокрухи и получил свое название.

МОКРУХА ПЯТНИСТАЯ

Мокруха пятнистая представляет собой высокоурожайный съедобный пластинчатый гриб, который растет небольшими группами со второй половины июля до начала октября. Чаше

всего встречается в хвойных, особенно еловых, и смешанных лесах, где выбирает участки почвы, поросшие толстым слоем мха, и редкие заросли кустарника.

Шляпка гриба сначала выпуклая, но в процессе роста несколько уплощается, а ее края загибаются вниз. Диаметр шляпки составляет около 5 см. Поверхность гладкая, влажная, закутана тонким, но плотным слизистым покрывалом. Окрашена в серый цвет с сиреневато-желтым оттенком, на котором хорошо видны черные пятна. Спороносные пластинки широкие, толстые, темно-серого цвета. Ножка округлая, прямая, высотой около 7 см и диаметром не более 1 см. Ее поверхность гладкая, слизистая, у шляпки сероватая, у основания желтая, сплошь покрыта темными пятнами. На ножке по центру имеется характерное слизистое кольцо. Мякоть толстая, мягкая, мясистая, без запаха, сначала белая, а затем коричневатая. При контакте с воздухом приобретает розоватый оттенок.

Мокруха пятнистая относится к четвертой категории грибов. Так же как большинство грибов этого семейства, она универсальна — ее можно варить, жарить, солить и мариновать. Перед кулинарной обработкой рекомендуется удалить со шляпки слизистую пленку.

МОКРУХА РОЗОВАЯ

Мокруха розовая представляет собой редкий съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке и небольшими группами с начала августа до начала октября. Излюбленные места обитания — хвойный лес, особенно молодые сосновые посадки, и влажные участки почвы.

Шляпка гриба выпуклая, но со временем она уплощается, а ее края загибаются вверх и из ровных становятся волнистыми. Диаметр шляпки составляет 5 см. Ее поверхность гладкая, слизистая, после дождя клейкая, окрашена в розовато-серый цвет. В жаркое сухое лето выго-

рает почти до белого цвета. Спороносные пластинки широкие, нисходящие, сначала белые, а затем сиреневато- или красновато-серые. У молодых грибов нижняя сторона шляпки затянута паутинистым покрывалом. По мере роста гриба покрывало рвется, и в итоге от него остается только слизистое кольцо на ножке. Ножка округлая, более тонкая у основания, высотой около 4 см и диаметром около 1 см. Ее поверхность гладкая, влажная, белого или розового цвета, но в любом случае бурая у основания. Мякоть толстая, мясистая, мягкая, без запаха.

Мокруха розовая относится к четвертой категории грибов. В пищу ее используют в вареном, жареном, маринованном и соленом виде.

МОЛОЧАЙ

Молочай представляет собой съедобный пластинчатый гриб. Другие названия — груздь красно-коричневый и подорешник. Растет по преимуществу в южных регионах поодиночке

или группами со второй половины июля до начала октября. Пик урожайности приходится на август — сентябрь. Искать его надо по соседству с пнями или гниющей древесиной в лиственных или смешанных лесах.

Шляпка гриба сначала выпуклая, но со временем становится распростертой, с небольшой выпуклостью или, наоборот, небольшим углублением посередине и прямыми тонкими краями. Ее диаметр составляет около 20 см. Поверхность шляпки сухая, матовая, бархатистая на ощупь, рыжего или красно-коричневого цвета, с более светлыми краями, в процессе роста на ней появляются мелкие трещинки. Пластинки узкие, приросшие, сначала сероватого, а затем коричневого цвета. Ножка округлая, иногда с небольшим вздутием посередине, внутри сплошная, высотой около 8–10 см и диаметром около 3 см. Ее поверхность гладкая, сухая, матовая, того же цвета, что и шляпка, но чуть светлее. Мякоть мясистая, толстая, упругая, окрашена в белый цвет, у старых грибов с неприятным за-

пахом, отдаленно похожим на запах сельди. При контакте с воздухом она темнеет и становится бурой. Своим названием гриб обязан млечному соку, который в большом количестве выделяется его мякотью. Сок на вид липкий, тягучий, на вкус сладковатый, окрашен в белый цвет, но при контакте с воздухом темнеет.

Молочай относится к четвертой категории грибов. Один из универсальных грибов, которые поддаются любому виду кулинарной обработки. Особенно популярен гриб в странах Западной и Восточной Европы, где из него готовят разнообразные блюда и закуски.

МОХОВИК ЗЕЛЕНый

Моховик зеленый, или козлиный гриб, представляет собой съедобный трубчатый гриб, который растет поодиночке или группами с конца июня до середины октября. Самые обильные урожаи дает в августе — сентябре. Чаше всего встречается на открытых или поросших мхом

участках почвы в хвойных, лиственных и смешанных лесах, а также по обочинам дорог.

Шляпка гриба выпуклая, подушковидная, диаметром около 13–15 см. Ее поверхность гладкая или растрескавшаяся, сухая, матовая, на ощупь бархатистая, окрашена в серовато- или коричневато-оливковый цвет. Трубчатый слой мелкопористый, приросший, желто-зеленого цвета. Ножка округлая, более тонкая у основания, прямая или изогнутая, внутри сплошная, самой разной высоты (от 3 до 10–12 см) и диаметром около 2 см. Поверхность ножки гладкая, сухая, матовая. Окрашена в серовато-желтый цвет, на котором в зависимости от места роста гриба может находиться сетчатый рисунок — у хвойных разновидностей он более темный, чем основной цвет ножки, вверху, у лиственных — красноватый внизу. Мякоть в шляпке у молодых грибов упругая, у зрелых — рыхлая и ватообразная, в ножке она волокнистая, жестковатая, у зрелых грибов деревянистая. Обладает хорошо выра-

женным грибным запахом и вкусом. На срезе, как правило, синеет.

Моховик зеленый относится к третьей категории грибов. В пищу используются только шляпки молодых грибов, которые можно варить, жарить, солить и мариновать. Сушить гриб не рекомендуется, поскольку в процессе сушки он приобретает неприятный запах.

МОХОВИК КРАСНЫЙ

Моховик красный представляет собой довольно редкий съедобный трубчатый гриб, который растет поодиночке или группами с середины июля до начала октября. Пик урожайности приходится на август — сентябрь. Места распространения — обочины дорог, а также лиственные и смешанные леса.

Шляпка гриба выпуклая, но в процессе роста становится распростертой, подушковидной, диаметром около 8 см. Ее поверхность гладкая, сухая, матовая, на ощупь бархатистая,

красного цвета различной интенсивности. Трубчатый слой среднепористый, приросший, сначала желтого, а затем зеленоватого цвета.

Ножка округлая, более тонкая у основания, внутри сплошная, высотой около 8 см при диаметре не более 1 см. Поверхность ножки гладкая, сухая, у шляпки желтая, у основания красновато-бурая. Мякоть толстая, мясистая, в шляпке мягкая, в ножке жесткая, с хорошо выраженным грибным запахом и вкусом. При контакте с воздухом светло-розовый цвет мякоти быстро меняется на синий.

Моховик красный относится к четвертой категории грибов. В пищу употребляется в вареном, жареном, маринованном и соленом виде.

МОХОВИК ПЕСТРЫЙ

Моховик пестрый, или моховик трещиноватый, представляет собой съедобный трубчатый гриб, который растет поодиночке или небольшими группами с начала июля до начала октя-

бря. Самые большие урожаи дает в августе. Встречается в смешанных, лиственных, иногда в хвойных лесах.

Шляпка гриба выпуклая, похожая на подушку, диаметром около 8–10 см. Поверхность сухая, матовая, мелкие трещины образуют на ней ажурный рисунок. Окрашена в красный или коричневый цвет с бордовым или оливковым оттенком, причем в середине цвет более темный и насыщенный. Трубчатый слой крупнопористый, приросший, зеленовато-желтого цвета. Ножка округлая, более тонкая у основания, прямая или изогнутая, внутри сплошная, высотой около 5–7 см и диаметром около 1 см. Ее поверхность ровная, сухая, матовая, желтовато-красная.

Мякоть в шляпке сначала мясистая, мягкая, затем рыхлая, в ножке жесткая, волокнистая, с приятным грибным ароматом и вкусом. При контакте с воздухом ее желтоватый цвет быстро меняется на синий.

Моховик пестрый относится к третьей категории грибов. В пищу используются только

шляпки молодых грибов, которые по своим кулинарным качествам являются универсальными и годятся для приготовления самых разных блюд и закусок.

МУХОМОР ВЕСЕННИЙ

Мухомор весенний, или мухомор белый, представляет собой довольно редкий ядовитый пластинчатый гриб, который растет в южных регионах с начала июня до конца сентября. Встречается как поодиночке, так и небольшими группами на влажных участках почвы в хвойных, лиственных и смешанных лесах.

У молодых грибов шляпка колокольчатая, но со временем она уплощается, делаясь распростертой, вдавленной или, наоборот, слабобугорчатой, с ровными, словно изрубленными краями. Ее диаметр составляет около 8–10 см. Поверхность шляпки гладкая, сухая, после дождя шелковистая, окрашена в белый цвет. Спороносные пластинки узкие, тонкие. Ножка окру-

глая, у основания клубневидная, внутри полая, высотой около 10 см и диаметром около 2 см. Ее поверхность ровная, сухая, покрыта мелкими чешуйками, по внешнему виду напоминающими хлопья. В центре на ножке имеется широкое белое кольцо, на котором просматриваются темные полосы. Мякоть тонкая, ломкая, белого цвета, с неприятным запахом.

Мухомор весенний при попадании в организм человека способен вызвать серьезное пищевое отравление, лечение которого требует квалифицированной медицинской помощи.

МУХОМОР ВОНЮЧИЙ

Мухомор вонючий, или мухомор ядовитый, представляет собой редкий, очень опасный ядовитый гриб, который растет поодиночке и небольшими группами с начала июля до середины сентября. Пик плодоношения у него приходится на август — сентябрь. Предпочитает селиться на песчаниках, на влажных, поросших гу-

стым мхом участках почвы в хвойных, лиственных или смешанных лесах.

Шляпка гриба сначала полушаровидная, с небольшим бугорком посередине, но со временем она становится конусообразной, с краями, сохраняющими остатки паутинного покрывала по краям. Ее диаметр составляет около 10–12 см. Поверхность шляпки неровная, блестящая, после дождя клейкая, белого, светло-коричневого или желтоватого цвета. Спороносный слой образуют узкие, свободные пластинки белого цвета. Ножка округлая, у основания клубневидная, прямая или изогнутая, высотой около 12 см при диаметре всего лишь около 1,5 см. Ее поверхность сухая, мелкочешуйчатая. У шляпки имеется тонкое, с неровными краями кольцо, которое можно видеть только у молодых грибов.

Мякоть тонкая, ломкая, белая, с сильным неприятным запахом.

Мухомор вонючий — один из самых опасных для человека ядовитых грибов, с которым

может сравниться только бледная поганка. При отравлении им пострадавшего необходимо как можно быстрее отправить в больницу, чтобы там ему оказали квалифицированную медицинскую помощь.

МУХОМОР КРАСНЫЙ

Мухомор красный представляет собой слабодовитый пластинчатый гриб, который растет поодиночке или группами с начала июля до середины октября, особенно обильно в августе — сентябре. Встречается на открытых участках хвойных, лиственных и смешанных лесов, а также в парках и садах.

Шляпка гриба сначала шаровидная, а затем выпукло-распростертая, с ровными или слабо-рубчатыми краями. Ее диаметр составляет около 17–20 см. Поверхность окрашена в рыже-красный цвет и усеяна подобием бородавок белого или желтоватого цвета. Спороносные пластинки частые, широкие, белого цвета. Нож-

ка сначала клубневидная, а затем ровная, с небольшим утолщением у основания, которое берет свое начало в бородавчатой приросшей вольве, состоящей из трех колец. Высота ножки, как правило, 7–10 см, а диаметр около 2 см. Поверхность ровная, полностью покрыта войлочным налетом, у основания может быть мелкочешуйчатой, окрашена в белый цвет. В центре ножки имеется гладкое или полосатое, словно увядшее кольцо. У молодых грибов ножка сплошная, у зрелых — полая.

Мякоть толстая, ломкая, мясистая, белого цвета, практически без запаха.

Мухомор красный при попадании в организм человека может вызвать слуховые и зрительные галлюцинации, а также состояние, близкое к алкогольному опьянению. Несмотря на содержащиеся в нем токсины, гриб издавна используется народными целителями как высокоэффективное средство для лечения радикулита, болезни суставов и ревматизма. Кроме того, в быту его применяют для борьбы с насекомыми.

МУХОМОР ПАНТЕРНЫЙ

Мухомор пантерный, или мухомор серый, представляет собой ядовитый пластинчатый гриб, который растет поодиночке и группами с середины июля до начала октября. Пик плодоношения наблюдается в августе — сентябре. В качестве места обитания выбирает хвойные, широколиственные и смешанные леса.

Шляпка гриба шаровидная, но со временем она становится распростертой, с рубчатыми краями, диаметром около 7–8 см. Ее поверхность блестящая, влажная, усыпана мелкими хлопьями белого цвета, расположенными в виде концентрических кругов или хаотично. Окрашена шляпка в серовато- или коричневато-бурый цвет. Спороносные пластинки узкие, свободные, белые, у старых грибов покрыты темными бурыми пятнами. Ножка округлая, сначала булавовидная, затем ровная, с небольшим клубневидным утолщением у основания, внутри полая, высотой около 8 см и диаметром около 1,5 см. Поверхность ножки белая, мелко-

чешуйчатая, слабоопушенная. Сразу же под шляпкой на ножке у молодых грибов имеется узкое гладкое кольцо. Мякоть тонкая, ломкая, средней мясистости, белого цвета, с резким, неприятным запахом.

Мухомор пантерный относится к сильно-ядовитым грибам. В его тканях содержатся токсины, которые при попадании в организм человека приводят к тяжелым состояниям, по своим симптомам напоминающим алкогольное отравление. В специальной литературе описаны случаи, когда яд этой разновидности мухомора приводил к летальному исходу.

МУХОМОР ПОГАНКОВИДНЫЙ

Мухомор поганковидный представляет собой несъедобный, а по некоторым источникам — слабоядовитый пластинчатый гриб. Другие названия — мухомор лимонный или мухомор желто-зеленый. Растет поодиночке и небольшо-

ми группами с середины августа до начала октября в хвойных, лиственных и смешанных лесах, отдавая предпочтение песчаной почве.

Шляпка сначала шаровидная, затем распростертая, диаметром около 10–12 см. Ее поверхность сухая, в зависимости от места обитания может быть усыпана крупными хлопьевидными пятнами или толстым растрескавшимся покрывалом светло-коричневого цвета. В жаркое сухое лето бледно-лимонная или зеленовато-желтая окраска гриба выгорает и становится почти белой. Спороносные пластинки узкие, частые, белого цвета. Ножка округлая, у основания имеет небольшой клубень, который крепится к приросшей кольцевидной вольве бурого цвета. Внутри ножка полая. Высота ножки примерно 8 см, а диаметр около 1,5–2 см. Поверхность гладкая, сухая, матовая, того же цвета, что и шляпка. Под шляпкой имеется широкое кольцо, которое у зрелых грибов, как правило, не сохраняется. Мякоть толстая, мягкая, мясистая, с сильным, неприятным запахом.

Мухомор поганковидный, по мнению большинства специалистов, не содержит в своих тканях токсинов, способных нанести существенный вред здоровью человека, поэтому они относят его к несъедобным грибам в силу его низких вкусовых качеств и особенно неприятного запаха его мякоти, который не исчезает даже после тщательной кулинарной обработки.

МУХОМОР ПОРФИРОВЫЙ

Мухомор порфиновый представляет собой довольно редкий слабоядовитый пластинчатый гриб, который растет поодиночке или группами со второй половины июля до середины сентября. Пик плодоношения отмечается в августе — сентябре. Чаше всего его можно встретить в хвойных лесах, реже в лиственных.

Шляпка гриба колокольчатая, но со временем становится распростертой с небольшим бугорком посередине и неровными рубчатыми краями. Ее диаметр составляет около 6 см. По-

верхность шляпки гладкая, сухая, матовая, у молодых грибов имеет покрытие из редких хлопьевидных пятен грязно-белого цвета, которые у большинства зрелых грибов пропадают. Цвет шляпки может быть самым разным — от темного сиреневато-коричневого до светлого красновато-серого. Пластинки узкие, частые, тонкие, желтоватого цвета. Ножка округлая, у основания переходит в небольшой клубень, присосший к воротничковой вольве сероватого цвета. У молодых грибов ножка сплошная, у зрелых — полая. Ее высота составляет около 10 см, а диаметр всего около 1 см. Поверхность ножки гладкая, ровная, того же цвета, что и шляпка, зачастую имеет украшение из ажурного муарового рисунка. Сразу же под шляпкой на ножке имеется гладкое разорванное кольцо сероватого цвета. Мякоть тонкая, ломкая, белого цвета, с резким неприятным запахом.

Мухомор порфиновый содержит в своих тканях некоторое количество психотропных веществ, способных вызвать у человека состояние, близкое к алкогольному опьянению.

МУХОМОР СЕРО-РОЗОВЫЙ

Мухомор серо-розовый представляет собой съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке или небольшими группами с середины июля до середины сентября в лиственных или смешанных лесах, особенно в березняках, молодых посадках, редколесье, а также в парках и по обочинам дорог.

Шляпка гриба шаровидная, но в процессе роста становится распростертой, диаметром около 20 см. Ее поверхность сухая, матовая, сероват-розового или красно-коричневого цвета. На ней расположены остатки покрывала в виде частых и мелких бородавок серого цвета. Спороносные пластинки широкие, свободные, розоватого цвета с красными пятнами. Ножка округлая, внутри сплошная, у основания образует клубень, который крепится к приросшей бородавчатой вольве. Высота ножки примерно 8–10 см, а диаметр около 3 см. Поверхность ровная, сухая, густо усеяна красными чешуйками. Под шляпкой имеется характерное полосатое кольцо, окра-

шенное в белые и розовые цвета. Мякоть толстая, мясистая, белого цвета, в шляпке ломкая, в ножке волокнистая, с едва обозначенным приятным запахом и сладковатым вкусом. При контакте с воздухом становится розовой.

Мухомор серо-розовый относится к четвертой категории грибов, он единственный представитель семейства мухоморов, который можно употреблять в пищу, причем в самом разном виде — вареном, жареном, маринованном и соленом.

НАВОЗНИК БЕЛЫЙ

Навозник белый, или навозник косматый, представляет собой съедобный пластинчатый гриб, который растет исключительно небольшими группами с середины августа до середины октября, давая самые обильные урожаи в начале сезона. Уровень плодоношения во многом зависит от погоды, навозник предпочитает сырую и теплую. Чаще всего его можно встре-

тить на влажных и богатых питательными веществами участках почвы в садах и огородах, а также в лугах, на пастбищах, по обочинам дорог, иногда на хорошо освещенных солнцем лесных полянах и опушках.

Шляпка гриба яйцевидная, полностью затянута плотным покрывалом, в процессе роста она принимает сначала форму эллипса, затем становится узкоколокольчатой и, наконец, ее края загибаются вверх, а шляпка постепенно уплощается. Все эти метаморфозы длятся относительно мало времени — всего 15 часов. Диаметр шляпки зрелого гриба составляет около 6 см. Поверхность шляпки сухая, покрыта по краю хлопьевидными трещинками, расположенными в виде концентрических кругов, в центре же она твердая и гладкая. Окрашена шляпка в белый цвет, который в середине плавно переходит в желто-коричневый, а по краям — в черный. Пластинки тонкие, широкие, у молодых грибов светлые, у зрелых — темные. Ножка округлая, ее клубневидное основание размещается в меш-

ковидной вольве. Внутри ножка полая. Ее высота составляет около 20 см, а диаметр — около 3 см. Поверхность ножки гладкая, сухая, на ощупь шелковистая, практически белая. Сразу же под шляпкой на ножке имеется узкое кольцо белого цвета, которое у зрелых грибов отсутствует. Мякоть тонкая, ломкая, нежная, в ножке мягковолокнистая, окрашена сначала в белый, а затем в серый цвет, без запаха.

Навозник белый относится к четвертой категории грибов, что не помешало ему стать изысканным деликатесом в некоторых европейских странах. В пищу его употребляют в вареном и жареном виде, а впрок заготавливают в маринованном.

НАВОЗНИК МЕРЦАЮЩИЙ

Навозник мерцающий, или навозник искристый, представляет собой съедобный пластинчатый гриб, который растет многочисленными колониями с конца мая до конца октября, самые обильные урожаи давая в августе — сентя-

бре. Так же как и предыдущий представитель навозников, любит хорошо удобренные почвы садов и огородов, а также гниющую древесину лиственных пород и обочины дорог.

Шляпка гриба яйцевидная, но со временем становится колокольчатой с растрескавшимися краями. Ее диаметр составляет около 4 см. Поверхность шляпки сухая, матовая, радиально-волокнуистая, серовато-коричневого цвета. Пластинки частые, широкие, сначала белые, затем желтовато-коричневые и, наконец, черные. Ножка округлая, внутри полая, высотой около 10 см и диаметром не более 0,5 см. Ее поверхность гладкая, шелковистая. Мякоть тонкая, ломкая, нежная, сероватого цвета, без запаха и вкуса.

Навозник мерцающий относится к четвертой категории грибов. В пищу употребляются только шляпки молодых грибов, которые можно жарить и варить. В связи с тем что процесс созревания у гриба продолжается и после его сбора и протекает очень быстро, навозник необходимо обрабатывать незамедлительно.

НАВОЗНИК ОБЫКНОВЕННЫЙ

Навозник обыкновенный представляет собой довольно редкий съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке и небольшими группами с конца мая до середины сентября. Искать его надо на плодородных почвах в садах и огородах, а также в редколесье, полях, мусорных кучах и по обочинам дорог.

Шляпка гриба эллипсоидная, со временем становится колокольчатой, с неровными краями. Ее диаметр составляет около 3 см. Поверхность шляпки сухая, радиально-рубчатая, с разделенными трещинками волокнами, окрашена в сизовато-серый цвет. Пластинки частые, свободные, сначала белого, а затем черного цвета. Ножка округлая, более толстая у основания, внутри полая, высотой около 10 см и диаметром около 0,5 см. Ее поверхность сухая, матовая, волокнистая, окрашена в белый цвет.

Мякоть тонкая, ломкая, без запаха, белого цвета, который у старых грибов меняется на серый.

Навозник обыкновенный относится к четвертой категории грибов. В пищу употребляют только шляпки молодых грибов, которые можно использовать для приготовления первых и вторых блюд. Предкулинарную обработку необходимо производить очень быстро, поскольку гриб быстро стареет и утрачивает свои вкусовые качества.

НАВОЗНИК СЕРЫЙ

Навозник серый, или навозник чернильный, представляет собой съедобный пластинчатый гриб, который растет небольшими группами, образуя пучки-сростки, с конца июня до первых осенних заморозков. Пик плодоношения наблюдается у него в августе — сентябре. Селиться предпочитает на плодородных почвах в садах и огородах, а также в полях, редколесье, на лесных вырубках, в редких зарослях кустарника, смешанных и лиственных лесах.

Шляпка гриба яйцевидная, со временем становится колокольчатой, с тонкими краями, по-

крытыми сетью мелких трещинок. Ее диаметр составляет около 6 см. Поверхность шляпки, как правило, мелкочешуйчатая, реже морщинистая, серого цвета, который у старых грибов по краям меняется на черный. Пластинки широкие, частые, сначала белые, а затем черные. Ножка округлая, более толстая у основания, внутри полая, высотой около 20 см и диаметром около 2 см. Ее поверхность гладкая, сухая, волокнистая. Под шляпкой на ножке имеется узкое кольцо белого цвета, которое у зрелых грибов отсутствует, а на его месте остается характерное ребристое утолщение. Мякоть тонкая, ломкая, мягкая, без запаха, но с приятным грибным вкусом. У молодых грибов она окрашена в белый или слегка сероватый цвет, у зрелых — в черный.

Навозник серый относится к четвертой категории грибов. В пищу употребляется в жареном и вареном виде. В сочетании с алкоголем может привести к легкому отравлению, сопровождаемому тошнотой, рвотой, учащенным сердцебие-

нием. Предкулинарную обработку необходимо проводить немедленно, так как гриб быстро теряет свои вкусовые качества.

ОГНЕВКА ОЛЬХОВАЯ

Огневка ольховая представляет собой несъедобный пластинчатый гриб, внешне очень похожий на опенок осенний. Растет небольшими группами, которые зачастую образуют пучки-сростки, с начала августа до начала октября. Встречается на упавших стволах и пнях лиственных деревьев, на открытых полянах и вырубках.

Шляпка выпуклая, с небольшим бугорком посередине и тонкими волокнистыми краями. Ее диаметр составляет около 5–6 см. Поверхность шляпки гладкая, влажная, желтого цвета с зеленым или бурым оттенком. Спороносные пластинки узкие, частые, сначала желтого, а затем оливкового цвета. Ножка округлая, более тонкая у основания, внутри сплошная, вы-

сотой около 5—7 см и диаметром около 1 см. Ее поверхность гладкая, сухая, волокнистая, того же цвета, что и шляпка. Мякоть тонкая, мягкая, окрашена в желтый цвет, с сильным неприятным запахом и горьким вкусом.

Огневка ольховая не содержит опасных для жизни и здоровья человека токсинов, но ее низкие вкусовые качества и резкий запах заставляют отнести ее к разряду несъедобных грибов.

ОПЕНОК ЛЕТНИЙ

Опенок летний представляет собой съедобный пластинчатый гриб. Другие названия — опенок липовый и кюнеромицес изменчивый. Растет небольшими группами или многочисленными колониями, срастаясь в основании, с конца мая до первых осенних заморозков. Имеет широкую зону распространения — лиственные, хвойные и смешанные леса, пни, гниющая древесина или упавшие в воду стволы деревьев, особенно березы, а также сады, парки и даже деревянные постройки.

Шляпка гриба тупоколокольчатая, с тонкими краями, но в процессе роста уплощается, сохраняя небольшое возвышение посередине. Ее диаметр составляет около 6 см. Поверхность шляпки гладкая, влажная, блестящая, рыжеватого-желтого цвета, который в жаркое и сухое лето выгорает и становится светло-желтым. Спороносный слой затянут плотным светлым покрывалом, скрывающим тонкие приросшие пластинки кремового цвета, со временем меняющегося на бурый. Ножка округлая, у основания более тонкая, внутри сначала сплошная, а затем полая, высотой около 8 см и диаметром около 1 см. Ее поверхность ровная, у шляпки гладкая, у основания мелкочешуйчатая, окрашена в желтый цвет. В центре ножки имеется пленчатое повисшее кольцо желтого цвета. Со временем оно меняет свой цвет на бурый и у зрелых грибов исчезает совсем, оставляя едва заметный рубчатый след. Мякоть тонкая, водянистая, нежная, с приятным грибным ароматом и вкусом.

Опенок летний относится к четвертой категории грибов. В пищу используются только шляпки молодых грибов, которые обладают универсальными кулинарными качествами: их можно варить, жарить, а также заготавливать впрок в соленом, маринованном или сушеном виде.

ОПЕНОК ЛУГОВОЙ

Опенок луговой представляет собой съедобный пластинчатый гриб, именуемый в некоторых справочниках как луговик или негниюнчик луговой. Растет многочисленными колониями, образуя так называемые ведьмины круги или широкие полосы, с конца мая до конца октября. Предпочитает открытые, хорошо освещенные участки почвы в лесу, на пастбищах, лугах и по обочинам дорог.

Шляпка гриба конусовидная, в процессе роста становится распростертой с небольшим пологим возвышением посередине и неровными,

зубчатыми краями. Ее диаметр составляет около 8 см. Поверхность шляпки гладкая, влажная, блестящая, коричневого цвета. В жаркое и сухое лето она выгорает и становится светло-коричневой. Пластинки широкие, приросшие, светлые, со временем темнеют и делаются желтыми. Ножка округлая, прямая, внутри сплошная, жестковолокнистая, высотой около 6–7 см и диаметром всего около 0,3 см. Ее поверхность гладкая, сухая, у основания белоопушенная, того же цвета, что и шляпка. Мякоть тонкая, водянистая, в шляпке мягкая, в ножке жесткая, светло-желтого цвета, с приятным вкусом и слегка выраженным пряным ароматом.

Опенок луговой относится к четвертой категории грибов. В пищу, как правило, употребляют шляпки молодых грибов, которые можно заготавливать впрок и использовать для приготовления различных блюд. В странах Западной и Восточной Европы эта разновидность опять идет в первую очередь для приготовления всевозможных грибных соусов.

ОПЕНОК ОСЕННИЙ

Опенок осенний, или опенок настоящий, представляет собой съедобный пластинчатый гриб, который растет небольшими группами, зачастую образуя пучки-сростки, с начала июля до середины октября. Наибольшие урожаи дает в начале сезона.

Излюбленные места обитания — валежники, пни и гниющая древесина в хвойных или лиственных лесах, а также сады, парки и влажные участки почвы по соседству с болотами.

Шляпка гриба полушарообразная, со временем становится распростертой, с тонкими ровными краями. Ее диаметр составляет около 8–10 см. Поверхность шляпки матовая, мелкочешуйчатая, коричневато-желтая или темно-бурая. Спороносный слой плотно затянут ватоподобным покрывалом. Пластинки тонкие, нисходящие, желтоватого цвета, в процессе роста постепенно покрываются бурыми пятнами.

Ножка округлая, у основания более толстая, иногда вздутая, прямая или изогнутая,

высотой около 20 см и диаметром не более 1 см. Внутри сначала сплошная, а затем полая. Поверхность ножки гладкая, сухая, матовая, у шляпки желтовато-бурая, у основания — чуть темная. В верхней части ножки имеется светлое пленчатое кольцо, которое редко сохраняется у зрелых грибов. Мякоть тонкая, водянистая, в шляпке мягкая, в ножке жесткая, сероватого цвета, с приятным грибным ароматом.

Опенок осенний относится к третьей категории и обладает высокими вкусовыми качествами. Так же как большинство представителей этого семейства, он универсален по своим кулинарным качествам и является прекрасным продуктом для приготовления самых разных блюд.

ОТИДЕЯ ЗАЯЧЬЯ

Отидея заячья представляет собой редкий условно-съедобный гриб. Другие названия — скоделина заячья или заячьи уши. Растет небольшими группами с середины июля до начала

октября в хвойных и смешанных лесах, предпочитающая почву, поросшую толстым слоем мха.

Плодовое тело гриба внешне напоминает скошенное набок ухо с завернутыми краями и короткой ножкой. Его высота составляет около 5 см, а диаметр около 3 см. Поверхность тела сухая, матовая, покрыта тонким ворсом. Окрашена в темно-желтый цвет. Мякоть тонкая, упругая, резинистая, без вкуса и запаха.

Отидея заячья употребляется в пищу после предварительного вымачивания или отваривания. Чаще всего она используется для приготовления первых блюд.

ОТИДЕЯ ОСЛИНАЯ

Отидея ослиная, или ослиные уши, представляет собой редкий съедобный гриб, который растет небольшими группами с начала июля до середины сентября в смешанных и лиственных лесах.

Внешне она очень похожа на отидею заячью, но отличается от нее большими размера-

ми. Так, высота плодового тела составляет около 10 см, а диаметр около 5 см. Поверхность гриба гладкая, матовая, желтовато-оранжевая, покрыта редкими ржавыми пятнами. Мякоть тонкая, упругая, кожистая, без запаха и вкуса.

Отидея ослиная обладает низкими вкусовыми качествами, но тем не менее может использоваться для приготовления первых и вторых блюд.

ПАНУС УХОВИДНЫЙ

Панус уховидный представляет собой довольно редкий съедобный пластинчатый гриб, который растет небольшими группами-сростками с начала июля до конца октября на пнях и валежниках лиственных пород, особенно осины и березы.

Шляпка гриба неправильной уховидной формы, но в процессе роста она становится воронковидной, с тонкими волнистыми краями. Ее поверхность гладкая, коричневого цвета, ко-

торый по краям имеет красивый сиреневый оттенок. Со временем шляпка светлеет и становится светло-желтой. Спороносные пластинки узкие, нисходящие, сначала розоватые, а затем желтоватые. Ножка округлая, короткая, может быть слегка смещена от центра. Мякоть тонкая, жесткая, кожистая, светлая, без запаха и вкуса.

Панус уховидный не пользуется особой популярностью у грибников, но тем не менее его можно использовать для приготовления первых и вторых блюд.

ПАУТИННИК АНОМАЛЬНЫЙ

Паутинник аномальный представляет собой съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке или небольшими группами с середины августа до первых осенних заморозков. Чаще всего его можно встретить на мшистых или заросших густой травой участках почвы в смешанных или лиственных лесах.

Шляпка гриба колокольчатая, с прижатыми к ножке краями, в процессе роста она уплощается и становится распростертой, диаметром около 6–7 см. Ее поверхность гладкая, матовая, шелковистая на ощупь, сиреневого или серого цвета с фиолетово-желтым оттенком. Пластинки приросшие, у молодых грибов затянуты плотным паутинным покрывалом, окрашены сначала в серовато-сиреневый, а затем в бурый цвет. Ножка булавовидная, светло-фиолетовая или бледно-сиреневая, у молодых грибов выполненная, у зрелых полая, высотой около 8 см и диаметром около 1 см. Ее поверхность сухая, матовая, с неровными войлочными полосками. Мякоть тонкая, упругая, водянистая, светло-фиолетовая, с резким неприятным запахом.

Паутинник аномальный не отличается высокими вкусовыми качествами, но тем не менее его можно использовать как в вареном и жареном виде, так и заготавливать впрок в виде солений и маринадов.

ПАУТИННИК БАГРЯНЫЙ

Паутинник багряный, или паутинник пурпуровый, представляет собой довольно редкий условно-съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке или небольшими группами с начала августа до начала октября в северных районах, встречаясь практически повсеместно в смешанных и хвойных лесах.

Шляпка гриба выпуклая, со временем становится распростертой, с неровными краями. Ее диаметр составляет около 13–15 см. Поверхность шляпки гладкая, влажная, после дождя клейкая. В зависимости от места обитания гриба его коричневая шляпка может иметь самые разнообразные оттенки — от шоколадного до оливкового, но независимо от этого ее центральная часть всегда остается более темной. Пластинки частые, приросшие, сначала густо-фиолетовые, а затем ярко-красные. У молодых грибов они полностью затянуты фиолетовым покрывалом-паутинкой. Ножка округлая, у основания переходящая в небольшой клубень,

внутри сплошная, высотой около 8 см и диаметром около 1,5 см. Ее поверхность гладкая, сухая, того же цвета, что и покрывало. Мякоть толстая, упругая, без вкуса и запаха, голубоватого цвета, который при контакте с воздухом быстро меняется на пурпурный.

Паутинник багряный требует предварительной кулинарной обработки — вымачивания или отваривания, после которой его можно использовать в пищу в вареном, жареном, а также заготавливать впрок в маринованном виде.

ПАУТИННИК БЕЛО-ФИОЛЕТОВЫЙ

Паутинник бело-фиолетовый представляет собой редкий условно-съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке или небольшими группами с конца августа до начала октября. Предпочитает селиться на влажных участках почвы в лиственных и смешанных лесах.

Шляпка гриба колокольчатая, но со временем становится распростертой, сохраняя в центре небольшую пологую выпуклость. Ее диаметр составляет около 8 см. Поверхность шляпки гладкая, блестящая, как правило, неровная, шелковистая на ощупь, после дождя клейкая, серовато-сиреневого цвета. В жаркое и сухое лето выгорает, становясь грязно-белой. Пластинки узкие, частые, с неровными краями, плотно затянуты паутинистым покрывалом, которое окрашено сначала в серебристо-лиловый цвет, а затем в рыжеватый. Ножка булавовидная, сначала сплошная, а затем полая, высотой около 10 см и диаметром около 2 см. Ее поверхность гладкая, покрыта тонким слоем слизи, сиреневато-белого цвета. Сразу же под шляпкой имеется светлое кольцо, которое у зрелых грибов отсутствует. Мякоть толстая, мясистая, мягкая, в ножке водянистая, с неприятным вкусом и запахом, окрашена в серовато-голубой цвет, который по мере роста гриба меняется на бурый.

Паутинник бело-фиолетовый после предварительной обработки можно варить, жарить, а также солить и мариновать.

ПАУТИННИК БРАСЛЕТЧАТЫЙ

Паутинник браслетчатый, или паутинник красный, представляет собой съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке или небольшими группами с конца июля до середины октября. Излюбленные места обитания — влажные, поросшие мхом участки почвы в хвойных и смешанных лесах, а также окрестности болот.

Шляпка гриба полушаровидная, со временем становится распростертой, с небольшим возвышением посередине. Ее диаметр составляет около 15 см. Поверхность шляпки гладкая, сухая, шелковистая на ощупь, густо покрыта красными чешуйками. Окрашена в красновато-коричневый цвет, более насыщен-

ный в центре. Пластинки редкие, широкие, полностью затянуты паутинистым покрывалом коричневато-розового цвета. Ножка округлая, более толстая у основания, внутри сплошная, высотой около 10 см и диаметром около 2 см. Ее поверхность ровная, сухая, шелковистая, красновато-коричневого цвета с легким красноватым налетом. У зрелых грибов на ножке появляются характерные войлочные пояски. Мякоть толстая, мягкая, в шляпке упругая, в ножке рыхлая, с неприятным запахом и вкусом. Окрашена в желтовато-бурый цвет, который со временем меняется на красно-коричневый, а в результате термической обработки становится черным.

Паутинник браслетчатый обладает низкими вкусовыми качествами, но тем не менее его можно жарить и мариновать. Причем для приготовления каких-либо блюд лучше всего брать только молодые грибы, поскольку их мякоть практически лишена неприятного запаха.

ПАУТИННИК ВЗДУТЫЙ

Паутинник вздутый — довольно редкий в средней полосе России условно-съедобный пластинчатый гриб, который растет небольшими группами с начала августа до начала октября. Наиболее привычным местом обитания для него являются хвойные, лиственные и смешанные леса Дальнего Востока, где он расселяется на влажных участках почвы.

Шляпка гриба выпуклая, затем становится распростертой, диаметром около 10 см. Ее поверхность сухая, матовая, шелковистая на ощупь, буроватого цвета с серебристым отливом. Пластинки частые, широкие, сначала белые, а затем ярко-желтые. У молодых грибов они спрятаны под плотным паутинистым покрывалом. Ножка округлая, вздутая, со временем становится булабовидной, с небольшим корневидным отростком, высотой около 7 см и диаметром около 2 см. Внутри сплошная. Ее поверхность ровная, сухая, имеет несколько

шелковистых колец. Мякоть толстая, мясистая, упругая, светлая, без запаха.

Паутинник вздутый после предварительной обработки можно использовать для приготовления первых и вторых блюд.

ПАУТИННИК ВЫСОКИЙ

Паутинник высокий, или паутинник свинцово-охряный, представляет собой редкий условно-съедобный пластинчатый гриб. Растет исключительно небольшими группами с середины августа до начала октября, выбирая в качестве места обитания переувлажненные участки почвы хвойных и лиственных лесов.

Шляпка гриба конусовидная, со временем уплощается, становясь распростертой, в середине сохраняет небольшой пологий бугорок. Ее диаметр составляет около 10 см. Поверхность шляпки гладкая, по краям морщинистая, покрыта тонким слоем слизи, желтого цвета различной интенсивности, иногда с оливковым

оттенком. Пластинки частые, сморщенные, сначала серовато-сиреневые, а затем коричневые. У молодых грибов скрыты светлым волокнистым покрывалом. Ножка округлая, веретенообразная, внутри полая, высотой около 15 см и диаметром около 2 см. Ее поверхность гладкая, слизистая. В нижней части ножка имеет несколько узких колец из мелких торчащих чешуек. Мякоть толстая, плотная, упругая, серого или желтого цвета, без запаха.

Паутинник высокий не отличается особыми вкусовыми качествами, но может быть использован для приготовления первых и вторых блюд.

ПАУТИННИК ГОЛУБОЙ

Паутинник голубой представляет собой редкий условно-съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке и группами с начала августа до первых осенних заморозков в широколиственных и смешанных лесах Дальнего Востока.

Шляпка гриба полушаровидная, но со временем становится распростертой, диаметром около 10 см. Ее поверхность гладкая, блестящая, покрыта тонким слоем слизи, окрашена в темно-голубой цвет, иногда с красивым сиреневатым оттенком. В жаркое и сухое лето выгорает, сохраняя свой первоначальный цвет только по краю, в середине же она становится бледно-желтой. Пластинки широкие, приросшие, сначала сиреневато-голубые, а затем коричневые. У молодых грибов их скрывает голубоватое покрывало-паутинка. Ножка округлая, у основания переходит в небольшой клубень, внутри сплошная, высотой около 6 см и диаметром около 2 см. Ее поверхность гладкая, сухая, грязно-голубого цвета. У основания имеется волокнистое кольцо сиреневатого цвета. Мякоть толстая, мясистая, упругая, в шляпке серовато-голубая, в ножке желтая, с неприятным запахом.

Паутинник голубой обладает низкими вкусовыми качествами, но после предварительно-

го отваривания его можно использовать для приготовления вторых блюд, а также заготавливать впрок в соленном и маринованном виде.

ПАУТИННИК ЖЕЛТЫЙ

Паутинник желтый представляет собой съедобный пластинчатый гриб. Другие названия — приболотник желтый и паутинник триумфальный. Растет поодиночке или небольшими группами с начала августа до начала октября. Чаще всего встречается на открытых, хорошо освещенных солнцем полянах в хвойных, лиственных и смешанных лесах.

Шляпка гриба полушаровидная, в процессе роста становится распростертой, с волнистыми неровными краями. Ее диаметр составляет около 13–15 см. Поверхность шляпки гладкая, влажная, после дождя клейкая, в зависимости от места обитания гриба ее серединка может быть покрыта небольшими плоскими чешуйками. Окрашена в ярко-желтый цвет, более на-

сыщенный в центре. Пластинки частые, зубчатые, приросшие, сначала серовато-голубые, а затем красновато-коричневые. У молодых грибов они затянуты паутинистым покрывалом, которое у зрелых грибов разрывается, и его остатки в виде лохмотьев свисают с краев шляпки. Ножка округлая, у основания более толстая, иногда вздутая, внутри сплошная, высотой около 12 см и диаметром около 2,5 см. Ее поверхность сухая, матовая, желтоватого цвета. Сразу же под шляпкой на ножке имеется волокнистое кольцо, а у основания — несколько желтых чешуйчатых поясков. Мякоть плотная, толстая, мясистая, мягкая, с приятным грибным ароматом.

Паутинник желтый — самый вкусный из всех представителей этого семейства. Он относится к универсальным грибам, которые можно использовать для приготовления самых разнообразных блюд, закусок и соусов, а также заготавливать впрок в сушеном, соленом и маринованном виде.

ПАУТИННИК ИЗМЕНЧИВЫЙ

Паутинник изменчивый, или паутинник разноцветный, представляет собой редкий условно-съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке и небольшими группами с начала июля до начала октября в хвойных и широколиственных лесах на востоке и в южных регионах.

Шляпка гриба полушаровидная, у зрелых грибов выпуклая, с опущенными волнистыми краями. Ее диаметр составляет около 10–12 см. Поверхность шляпки гладкая, блестящая, покрыта тонким слоем слизи, окрашена в рыжеватый цвет с красно-коричневым центром и светло-желтыми краями. Пластинки частые, приросшие, сначала ярко-фиолетовые, а затем коричневатые. У молодых грибов они скрыты белым паутинистым покрывалом. Ножка булавовидная, у основания может переходить в небольшой клубень, внутри сплошная, высотой около 10 см и диаметром около 3 см. Ее поверхность гладкая, сухая, шелковистая на ощупь, сначала белого, а затем желтого цвета. У само-

го основания на ножке имеется волокнистое кольцо желтовато-коричневого цвета. Мякоть толстая, упругая, мясистая, с едва ощутимым неприятным запахом.

Паутинник изменчивый обладает низкими вкусовыми качествами, но после предварительного отваривания его можно жарить и мариновать. В некоторых европейских странах блюда из этой разновидности паутинника считаются деликатесом.

ПАУТИННИК КАШТАНОВЫЙ

Паутинник каштановый представляет собой съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке или небольшими группами со второй половины августа до начала октября на низких участках почвы в хвойных и лиственных лесах.

Шляпка гриба выпуклая, но со временем она уплощается, сохраняя только небольшую выпуклость посередине. Ее диаметр составляет около 5 см. Поверхность шляпки гладкая, матовая, шелковистая на ощупь, окрашена в раз-

личные оттенки коричневого цвета. Пластинки редкие, широкие, коричневого цвета с фиолетовым оттенком. Оттенок со временем пропадает, и пластинки становятся одного цвета со шляпкой. У молодых грибов спороносный слой скрыт белым паутинистым покрывалом.

Ножка округлая, более толстая у основания, прямая или изогнутая, внутри полая, высотой около 4–6 см и диаметром около 1 см. Ее поверхность гладкая, шелковистая, буроватая с фиолетовым оттенком.

Мякоть ножки тонкая, ломкая, окрашена в светло-коричневый цвет, обладает слабым не очень приятным запахом.

Паутинник каштановый может употребляться в пищу для приготовления первых и вторых блюд.

ПАУТИННИК КОРИЧНЕВЫЙ

Паутинник коричневый представляет собой условно-съедобный пластинчатый гриб, кото-

рый растет поодиночке и группами с конца июля до начала октября в низинах смешанных и хвойных лесов.

Шляпка гриба колокольчатая, в процессе роста распрямляется, но сохраняет небольшую выпуклость посередине. Ее диаметр составляет около 7 см. Поверхность шляпки гладкая, влажная, в сырое лето темно-коричневая, а в засушливое — желтовато-бурая. Пластинки редкие, широкие, бурого цвета. У молодых грибов спороносный слой скрыт серебристым покрывалом, остатки которого хлопьевидными остатками свисают по краям у зрелых грибов.

Ножка округлая, более толстая у основания, внутри сплошная, высотой около 10 см и диаметром около 1,5 см. Ее поверхность матовая, влажная, шелковистая на ощупь, того же цвета, что и шляпка. В верхней части ножка имеет характерные волокнистые кольца белого цвета. Мякоть тонкая, ломкая, нежная, бурого цвета, без запаха.

Паутинник коричневый после предварительного отваривания может употребляться в пищу в жареном виде.

ПАУТИННИК КРАСИВЕЙШИЙ

Паутинник красивейший, или паутинник особеннейший, представляет собой редкий ядовитый пластинчатый гриб, который растет поодиночке или небольшими группами с середины июля до начала октября. В качестве излюбленных мест обитания предпочитает богатые влагой участки почвы в хвойных лесах, а также окрестности болот. Чаще всего его можно встретить на севере или северо-западе России.

Шляпка гриба конусообразная, со временем она распрямляется, но сохраняет небольшой острый бугорок в середине. Ее диаметр составляет около 8 см. Поверхность шляпки сухая, матовая, усыпана частыми войлочными чешуйками, окрашена в яркий рыжевато-красный цвет, более насыщенный в центре. Пластинки

редкие, толстые, того же цвета, что и шляпка. У молодых грибов скрыты желтоватым паутинистым покрывалом. Ножка округлая, у основания может быть более толстой или более тонкой, внутри сплошная, высотой около 10 см при диаметре не более 1 см. Ее поверхность гладкая, сухая, матовая, оранжевого цвета. У основания на ножке имеются характерные желтые кольца разной ширины. Мякоть упругая, мягкая, со слабым неприятным запахом.

Паутинник красивейший при попадании в организм человека может вызвать серьезное отравление, первые признаки которого появляются на 5–15-й день и выражаются в нарушении работы почек. Пострадавшему требуется оказать незамедлительную квалифицированную помощь.

ПАУТИННИК МНОГООБРАЗНЫЙ

Паутинник многообразный, или паутинник гладкокожий, представляет собой редкий

условно-съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке или небольшими группами с конца июля до начала октября в хвойных или лиственных лесах.

Шляпка гриба полушаровидная, со временем она распрямляется и становится распростертой с тонкими волнистыми краями. Ее диаметр составляет около 6–8 см. Поверхность шляпки гладкая, влажная, после дождя клейкая, в сырое лето окрашена в красновато-коричневый цвет, а в засушливое — в желтоватый. Пластинки частые, приросшие, сначала белые, а затем коричневые. У молодых грибов они скрыты белым паутинистым покрывалом.

Ножка округлая, у основания переходит в небольшой клубень, внутри сплошная, высотой около 8 см и диаметром около 1,5 см. Ее поверхность гладкая, матовая, шелковистая на ощупь, белого или желтоватого цвета. Мякоть толстая, мясистая, упругая, окрашена в белый цвет, без запаха и вкуса.

Паутинник многообразный после получасового отваривания можно использовать в пищу. Из него можно приготовить жаркое или заготовить его впрок в маринованном виде.

ПАУТИННИК НАМАЗАННЫЙ

Паутинник намазанный представляет собой условно-съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке или небольшими группами со второй половины августа до начала октября. Найти его можно в густой траве в смешанных и хвойных лесах.

Шляпка гриба выпуклая, со временем становится распростертой, а ее края заворачиваются вверх или опускаются вниз. Ее диаметр составляет около 9 см. Поверхность шляпки гладкая, блестящая, покрыта тонким слоем слизи, окрашена в яркий желтый цвет, более насыщенный в середине. Пластинки приросшие, сначала светло-голубые, а затем коричневые. У молодых грибов они скрыты белым

паутинистым покрывалом. Ножка округлая, более толстая у основания, прямая или изогнутая, внутри сначала выполненная, а затем полая, высотой около 10 см при диаметре всего лишь около 1 см. Ее поверхность ровная, слизистая, того же цвета, что и пластинки. У основания на ножке имеется рыжее волокнистое кольцо. Мякоть мясистая, толстая, упругая, желтоватого цвета, без запаха.

Паутинник намазанный после получасового отваривания можно использовать в пищу, но желательно только в жареном виде.

ПАУТИННИК ОБЫКНОВЕННЫЙ

Паутинник обыкновенный представляет собой довольно редкий несъедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке и небольшими группами со второй половины июля до середины сентября в низинах лиственных, хвойных или смешанных лесов.

Шляпка гриба колокольчатая, в процессе роста распрямляется, сохраняя лишь небольшое широкое возвышение посередине. Ее диаметр составляет около 6—8 см. Поверхность шляпки гладкая, окрашена в желтоватый или желтовато-коричневый цвет. Пластинки частые, приросшие, сначала желтоватые, а затем коричневые. У молодых грибов они скрыты слизистым покрывалом белого цвета. Ножка округлая, у основания может быть более толстой или, наоборот, более тонкой, внутри сначала сплошная, а затем полая, высотой около 10 см и диаметром около 2 см. Ее поверхность гладкая, матовая, шелковистая на ощупь, белая с фиолетовым оттенком. На ножке имеется несколько волокнистых колец бурого цвета. Мякоть плотная, упругая, средней мясистости, с неприятным запахом, у молодых грибов белая, у зрелых — желтая, у основания — с бурым оттенком.

Паутинник обыкновенный обладает очень низкими вкусовыми качествами, которые не позволяют отнести его к категории съедобных грибов.

ПАУТИННИК ОРАНЖЕВО-КРАСНЫЙ

Паутинник оранжево-красный представляет собой редкий ядовитый пластинчатый гриб. Другие названия — паутинник плюшевый и паутинник горный. Растет поодиночке и небольшими группами с начала сентября до середины октября на юге и юго-востоке России. Чаще всего встречается на песчаных почвах в хвойных и широколиственных лесах.

Шляпка гриба полушаровидная, в процессе роста становится распростертой, с опущенными краями. Ее диаметр составляет около 8 см. Поверхность шляпки сухая, матовая, мелкочешуйчатая, оранжево-красного цвета, более темного в центре. Пластинки толстые, приросшие, того же цвета, что и шляпка. У молодых грибов они скрыты тонким паутинистым покрывалом.

Ножка округлая, иногда более тонкая у основания, высотой около 9 см и диаметром

около 2 см. Ее поверхность гладкая, шелковистая, сверху лимонно-желтая, внизу бурая. Мякоть упругая, толстая, желтоватая, с неприятным запахом.

Паутинник оранжево-красный содержит в своих тканях очень сильные ядовитые вещества, которые не разрушаются даже в результате длительного кипячения. Первые признаки отравления проявляются у пострадавшего на 3–16-й день и выражаются главным образом в нарушении работы почек. Пострадавшему необходимо незамедлительно оказать квалифицированную медицинскую помощь.

ПАУТИННИК ОРАНЖЕВЫЙ

Паутинник оранжевый, или паутинник абрикосово-желтый, представляет собой довольно редкий условно-съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке или небольшими группами с середины августа до конца сентября преимущественно в хвойных лесах.

Шляпка гриба выпуклая, затем становится распростертой с небольшой выпуклостью посередине. Ее диаметр составляет около 8 см. Поверхность шляпки неровная, влажная, после дождя клейкая, окрашена в коричнево-желтый цвет, который в жаркое и сухое лето выгорает, превращаясь в желтый. Пластинки частые, широкие, коричневого цвета. Ножка округлая, у основания плавно переходит в небольшой клубень, внутри сплошная, высотой около 8–10 см и диаметром около 1,5 см. Ее поверхность гладкая, шелковистая на ощупь, белого цвета. На ножке имеется несколько едва заметных колец. Мякоть толстая, мясистая, упругая, светло-желтого цвета, без запаха.

Паутинник оранжевый после предварительного отваривания можно использовать в пищу, желательно только в жареном виде.

ПАУТИННИК ПАЧКАЮЩИЙ

Паутинник пачкающий, или паутинник прямой, представляет собой довольно редкий съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке и небольшими группами с конца июля до начала октября в низинах смешанных и лиственных лесов, особенно в осинниках.

Шляпка гриба ширококолокольчатая, со временем становится распростертой, с небольшой выпуклостью в середине и неровными волнистыми краями. Ее диаметр составляет около 10 см. Поверхность шляпки гладкая, клейкая, покрыта тонким слоем слизи, сначала красновато-бурая, а затем желтая, более насыщенная в центре. В жаркое сухое лето выгорает и становится почти белой. Пластинки приросшие, сначала голубоватые, а затем коричневые. У молодых грибов они скрыты плотным слизистым покрывалом. Ножка округлая, у основания более тонкая, внутри сначала сплошная, а затем полая, высотой около 10 см и диаметром около 2 см. Ее поверхность гладкая, слизистая,

окрашена в сиреневатый или белый цвет. У основания на ножке имеются разорванные кольца бурого цвета. Мякоть толстая, упругая, средней мясистости, без запаха, в шляпке светло-коричневая, в ножке бурая.

Паутинник пачкающий — один из немногих паутинников, который обладает хорошими вкусовыми качествами, которые позволяют использовать его в пищу в жареном, соленом и маринованном виде.

ПАУТИННИК ПОЛУСВЕРКАЮЩИЙ

Паутинник полусверкающий представляет собой довольно редкий съедобный пластинчатый гриб, который растет исключительно небольшими группами с начала августа до начала октября на западе России. Чаше всего встречается в смешанных и широколиственных лесах.

Шляпка гриба выпуклая, но со временем она распрямляется и образует небольшое углу-

бление в центре, края ее при этом делаются прямыми и тонкими. Ее диаметр составляет около 15 см. Поверхность шляпки гладкая, блестящая, покрыта тонким слоем слизи, а в центре — мелкими чешуйками. По краю окрашена в желтовато-красный цвет, а в середине — в более насыщенный красный. Пластинки частые, тонкие, сначала ярко-желтые, а затем бурые. У молодых грибов они скрыты паутинистым покрывалом коричневого цвета. Ножка округлая, у основания плавно переходит в небольшой клубень, внутри сплошная, высотой около 8 см и диаметром около 3 см. Ее поверхность гладкая, влажная, окраска может иметь различные оттенки желтого цвета. Мякоть толстая, упругая, плотная, без запаха, светло-желтого цвета.

Паутинник полусверкающий может быть использован для приготовления первых и вторых блюд, а также в виде заготовок на зиму — солений и маринадов.

ПАУТИННИК ПРЕВОСХОДНЫЙ

Паутинник превосходный представляет собой редкий съедобный пластинчатый гриб, который растет в сентябре поодиночке и небольшими группами в широколиственных, лиственных, иногда в хвойных лесах на юге и западе России.

Шляпка гриба полушаровидная, со временем она становится распростертой, диаметром около 20 см. Ее поверхность гладкая, матовая, бархатистая, с темно-сиреневой серединкой и серовато-голубыми краями. Пластинки частые, выемчатые, сначала окрашены в белый цвет с легким фиолетовым оттенком, а затем светло-коричневые. У молодых грибов они скрыты плотным фиолетовым покрывалом.

Ножка булавовидная, с небольшим клубнем у самого основания, внутри сплошная, высотой около 12 см и диаметром около 4 см. Ее поверхность гладкая, матовая, сухая, сиреневато-голубого цвета. На ножке внизу имеется волокнистое кольцо бурого цвета. Мякоть толстая,

мясистая, твердая, с тонким грибным ароматом и нежным вкусом, окрашена в голубоватый цвет.

Паутинник превосходный можно употреблять в пищу в жареном и вареном виде, а также заготавливать впрок в виде солений и маринадов.

ПАУТИННИК РЫЖЕ-ОЛИВКОВЫЙ

Паутинник рыже-оливковый представляет собой довольно редкий съедобный пластинчатый гриб, который растет в сентябре поодиночке или небольшими группами в широколиственных и хвойных лесах юга России.

Шляпка гриба выпуклая, со временем становится распростертой, а ее края загибаются вверх. Диаметр шляпки составляет около 10 см. Ее поверхность гладкая, блестящая, покрыта тонким слоем слизи, окрашена в сиреневато- или коричневато-красный цвет. Пластинки ча-

стые, приросшие, сначала желтовато-зеленые, а затем коричневые. У молодых грибов их скрывает голубоватое паутинистое покрывало. Ножка округлая, у основания резко переходит в небольшой клубень, ее высота около 10 см, а диаметр около 1,5 см. Поверхность ножки гладкая, матовая, ярко-фиолетовая, у основания красноватая. На ножке имеются тонкие волокнистые кольца. Мякоть толстая, упругая, мясистая, желтовато-лиловая, без запаха и вкуса.

Паутинник рыже-оливковый не отличается высокими вкусовыми качествами, но его можно использовать в пищу, желательно только в жареном виде.

ПАУТИННИК СВЕРКАЮЩИЙ

Паутинник сверкающий, или паутинник блестящий, представляет собой редкий условно-съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке и небольшими группами с середины августа до конца сентября в широ-

колиственных и смешанных лесах юга России.

Шляпка гриба сначала выпуклая, а затем распростертая, с опущенными краями. Ее диаметр составляет около 8–10 см. Поверхность шляпки гладкая, блестящая, после дождя клейкая, в середине покрыта мелкими волокнистыми чешуйками каштанового цвета, окрашена в желтовато-рыжий цвет. Пластинки частые, широкие, сначала ярко-желтые, а затем коричневые. У молодых грибов они скрыты белым паутинистым покрывалом. Ножка округлая, с небольшим корневидным отростком, внутри сплошная, высотой около 7 см и диаметром около 2 см. Ее поверхность гладкая, сухая, волокнистая, окрашена в желтоватый цвет с темно-бурым оттенком у основания. Мякоть толстая, мясистая, сначала упругая, а затем рыхлая, без запаха, ярко-желтого цвета.

Паутинник сверкающий после получасового кипячения можно жарить, а также заготавливать впрок в маринованном виде.

ПАУТИННИК СИЗОНОЖКОВЫЙ

Паутинник сизоножковый представляет собой редкий условно-съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке и группами с начала августа до конца сентября в широколиственных, смешанных и хвойных лесах на востоке России.

Шляпка гриба полушаровидная, но в процессе роста становится распростертой, с небольшим углублением в центре и волнистыми краями. Ее диаметр составляет около 10 см. Поверхность шляпки гладкая, блестящая, покрыта тонким слоем слизи, окрашена в рыжий или грязно-зеленый цвет. Пластинки частые, приросшие, сначала желтоватые, а затем коричневые. Ножка округлая, с небольшим клубнем у основания, внутри сплошная, высотой около 8–10 см и диаметром около 3 см. Ее поверхность гладкая, шелковистая, желтовато-зеленого или белого цвета с легким сире-

неватым оттенком у шляпки. На ножке имеется узкое волокнистое кольцо бурого цвета. Мякоть упругая, мясистая, плотная, голубоватого цвета, с едва уловимым неприятным запахом.

Паутинник сизоножковый не отличается высокими вкусовыми качествами, но после предварительной обработки его можно замариновать или приготовить из него грибное рагу.

ПАУТИННИК СЛИЗИСТЫЙ

Паутинник слизистый, или паутинник каштановый, представляет собой редкий съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке или небольшими группами со второй половины августа до начала октября. Места наибольшего распространения — песчаники, влажные участки почвы в сосновых или смешанных лесах.

Шляпка гриба тупоколокольчатая, но со временем становится распростертой, с небольшим углублением или, наоборот, бугорком в

центре. Ее диаметр составляет около 10 см. Поверхность шляпки гладкая, блестящая, покрыта тонким слоем слизи, окрашена в коричневатый и оранжево-желтый цвет, более светлый по краю. Пластинки приросшие, зубчатые, коричневого цвета. У молодых грибов скрыты белым паутинистым покрывалом. Ножка округлая, более тонкая у основания, внутри сплошная, высотой около 10–12 см и диаметром около 2 см. Ее поверхность гладкая, клейкая, шелковистая, окрашена в сиреневатый цвет, который у основания плавно переходит в желтоватобурий. Мякоть мягкая, нежная, средней мясистости, без запаха, но с приятным грибным ароматом.

Паутинник слизистый можно использовать для приготовления первых и вторых блюд, а также заготавливать впрок в виде солений и маринадов. Лучше всего для этого брать молодые грибы с еще не раскрывшимися шляпками, мякоть которых гораздо вкуснее, чем мякоть полностью созревших грибов.

ПАУТИННИК ТВЕРДЫЙ

Паутинник твердый, или паутинник лоджиковидный, представляет собой довольно редкий условно-съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке или небольшими группами с начала августа до начала октября на юге России в широколиственных и хвойных лесах.

Шляпка гриба сначала выпуклая, а затем распростертая, диаметром около 6–8 см. Ее поверхность гладкая, блестящая, покрыта тонким слоем слизи, окрашена в красновато- или желтовато-коричневый цвет, более светлый, почти белый по краю. Пластинки частые, широкие, сначала белые, а затем светло-желтые. Ножка округлая, у основания переходит в едва заметный клубень, внутри сплошная, высотой около 8 см и диаметром около 1,5 см. Ее поверхность гладкая, влажная, шелковистая, желтоватого цвета. Мякоть толстая, мясистая, упругая, сероватого цвета с едва уловимым косметическим ароматом.

Паутинник твердый употребляется в пищу после предварительного отваривания. Используется для приготовления вторых блюд.

ПАУТИННИК ФИОЛЕТОВЫЙ

Паутинник фиолетовый, или приболотник фиолетовый, представляет собой редкий съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке и небольшими группами со второй половины августа до конца сентября. Поскольку гриб не отличается высокой урожайностью и плодоносит только при строго определенных погодных условиях, он занесен в Красную книгу России. Чаще всего его можно встретить во влажных лиственных и хвойных, особенно сосновых, лесах.

Шляпка гриба сначала полушаровидная, затем распростерто-выпуклая, с волнистыми краями. Ее диаметр составляет около 12 см. Поверхность шляпки матовая, темно-фиолетовая, густо покрыта волокнистыми чешуйками серого цвета. Пластинки редкие, толстые, того же цвета, что и шляпка. У молодых грибов они

скрыты голубоватым паутинистым покрывалом. Ножка булавовидная, высотой около 10 см и диаметром около 2 см. Ее поверхность матовая, сухая, фиолетовая, сверху мелкочешуйчатая. На ножке у самого основания имеются едва заметные волокнистые кольца. Мякоть мягкая, ломкая, голубоватая, без запаха и вкуса.

Паутинник фиолетовый используют в пищу в вареном, жареном и соленом виде.

ПАУТИННИК ЧЕШУЙЧАТЫЙ

Паутинник чешуйчатый представляет собой съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке и группами с конца августа до конца сентября. Встречается на влажных и поросших мхом участках почвы лиственных, хвойных и смешанных лесов, а также в окрестностях болот.

Шляпка гриба колокольчатая, но со временем становится распростерто-выпуклой с бугорком в середине. Ее диаметр составляет около 8 см. Поверхность шляпки сухая, матовая, коричневого цвета, иногда с сиреневатым оттен-

ком по краю, усыпана многочисленными чешуйками темно-бурого цвета. Пластинки редкие, коричневые, у молодых грибов скрыты паутинистым покрывалом. Ножка округлая, более толстая у основания, внутри сначала сплошная, а затем полая, высотой около 8 см и диаметром около 1 см. Ее поверхность сухая, матовая, бежевая с фиолетовым оттенком, сверху гладкая, внизу имеет чешуйчатые полосы бурого цвета. Мякоть толстая, мягкая, рыхлая, серовато-фиолетовая, со слабым неприятным запахом.

Паутинник чешуйчатый можно варить, жарить и мариновать, причем под воздействием высокой температуры его неприятный запах исчезает без следа.

ПАУТИННИК ЭЛЕГАНТНЫЙ

Паутинник элегантный представляет собой редкий условно-съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке и группами с конца августа до конца сентября в хвойных и смешанных лесах юга и востока России.

Шляпка гриба сначала полушаровидная, а затем распростертая, диаметром около 10–12 см. Ее поверхность гладкая, блестящая, покрыта тонким слоем слизи, окрашена сначала в золотисто-желтый, а затем в оливково-бурый цвет. Пластинки частые, приросшие, того же цвета, что и шляпка. Ножка округлая, у основания переходит в крупный клубень, внутри сплошная, высотой около 10 см и диаметром около 2 см. Ее поверхность гладкая, матовая, шелковистая на ощупь. В процессе роста ее окраска меняется — с серовато-желтой на буроватую. Мякоть толстая, мясистая, упругая, светло-желтая, без запаха.

Паутинник элегантный после получасового предварительного отваривания можно жарить.

ПЕРЕЧНЫЙ ГРИБ

Перечный гриб, или масленок перечный, представляет собой довольно редкий трубчатый гриб, который растет поодиночке или небольшими группами с середины июля до середины октя-

бря. Пик плодоношения наблюдается в августе — сентябре. Встречается на сухих открытых участках почвы в лиственных и хвойных лесах.

Шляпка гриба выпуклая, но со временем она распрямляется и становится практически плоской. Ее поверхность гладкая, влажная, после дождя клейкая, красновато- или желтовато-коричневая. Трубчатый слой крупнопористый, того же цвета, что и шляпка, но темнее. Ножка округлая, у основания более тонкая, прямая или изогнутая, внутри сплошная, высотой около 8 см и диаметром около 1 см. Ее поверхность гладкая, матовая, окрашена в тот же цвет, что и шляпка, но может быть и светлее. Мякоть рыхлая, ломкая, мягкая, желтого цвета, без запаха, но с горьким перечным вкусом.

Перечный гриб не содержит вредных для человека веществ, но из-за горького вкуса, который не пропадает даже после длительного кипячения, в пищу употребляться не может. Хотя в сочетании с другими грибами придает блюду пикантный пряный вкус.

ПЕЦИЦА КОРИЧНЕВАЯ

Пецица коричневая представляет собой съедобный гриб, в некоторых источниках именуемый как чашечка или пецица темно-каштановая. Растет небольшими группами в течение всего лета на пнях, гниющей древесине лиственных пород, особенно березы и осины, в низинах хвойных и смешанных лесов, а также по обочинам дорог.

Плодовое тело гриба сначала шаровидное, затем сидячее, напоминающее по форме чашу или блюдо. Его поверхность гладкая, сухая, матовая, внутри оливково-коричневая, снаружи, особенно по краю, красновато-коричневая, зернистая. Мякоть тонкая, ломкая, бурая, без запаха.

Пецица коричневая не отличается высокими вкусовыми качествами, но, несмотря на это, ее можно сушить, варить и жарить.

ПЕЧЕНОЧНИЦА ОБЫКНОВЕННАЯ

Печеночница обыкновенная представляет собой редкий съедобный трубчатый гриб, который растет поодиночке и группами, образующими пучки-сростки, со второй половины июля до начала октября в лиственных лесах на юге России, особенно на коре и в дуплах старых дубов.

Шляпка гриба овальная, вытянутая к ножке, длиной около 30 см и толщиной 5–7 см. Ее поверхность влажная, клейкая, усыпана мелкими бугорками, окрашена в красный цвет, который в процессе роста гриба приобретает красивый пурпурный оттенок. Спороносный слой мелкопористый, сначала желтый, а затем коричневый. Ножка смещена от центра, ее поверхность окрашена в красный цвет, который постепенно становится пурпурным. Мякоть толстая, упругая, мясистая, без запаха, у зрелых грибов жесткая, волокнистая, окрашена в красный цвет со светлыми прожилками. Выделяет большое ко-

личество млечного сока оранжево-красного цвета, который на воздухе не изменяется.

Печеночница обыкновенная относится к четвертой категории грибов. В пищу употребляются только молодые грибы, которые можно варить или жарить.

ПИЛОЛИСТНИК ТИГРОВЫЙ

Пилолистник тигровый представляет собой редкий съедобный пластинчатый гриб, который растет небольшими группами с конца июля до начала сентября на валежниках и пнях лиственных деревьев.

Шляпка гриба выпуклая, но со временем становится воронкообразной с неровными краями. Ее диаметр составляет около 10 см. Поверхность шляпки сухая, матовая, густо усыпана мелкими коричневыми чешуйками, окрашена в светло-коричневый цвет. Пластинки частые, с зубчатым краем, желтого цвета. Ножка округлая, более тонкая у основания, расположена в центре или чуть сбоку, высотой около 5 см и ди-

аметром около 0,5 см. Ее поверхность сухая, мелкочешуйчатая, буроватого цвета, чуть более темная у основания. Мякоть тонкая, упругая, кожистая, без вкуса и запаха.

В пищу употребляются только молодые грибы, которые можно использовать для приготовления первых и вторых блюд.

ПИЛОЛИСТНИК ЧЕШУЙЧАТЫЙ

Пилолистник чешуйчатый, или шпальный гриб, представляет собой редкий съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке и группами с конца июня до начала сентября, причем особенно обильно плодоносит в июле. Селиться предпочитает на пнях, сухой древесине хвойных пород, на деревянных частях строений, чем наносит им серьезный вред, на шпалах и столбах.

Шляпка гриба выпуклая, с загнутыми краями, со временем становится слабоворонковидной. Ее диаметр составляет около 15 см. По-

верхность шляпки сухая, матовая, светло-желтого или грязно-белого цвета, покрыта бурыми чешуйками, размер которых увеличивается к центру. Пластинки нисходящие, с зубчатым краем, желтоватого цвета. Ножка округлая, у основания более тонкая, может быть смещена к краю, прямая или изогнутая, внутри сплошная, высотой около 8 см и диаметром около 2 см. Ее поверхность сухая, чешуйчатая, светло-желтая. Мякоть упругая, твердая, средней мясистости, у зрелых грибов жесткая, деревянистая, с приятным грибным ароматом и вкусом.

Пилолистник чешуйчатый относится к третьей категории грибов. В пищу лучше всего использовать молодые грибы, которые являются прекрасным продуктом для приготовления самых разнообразных блюд. Грибы можно заготавливать впрок в виде солений и маринадов.

ПЛЮТЕЙ БЕЛЫЙ

Плютей белый представляет собой редкий съедобный пластинчатый гриб, который растет

поодиночке и небольшими группами с середины июня до конца августа в опилках, на деревянных частях строений, на гниющей древесине лиственных пород.

Шляпка гриба сначала колокольчатая, затем распростертая, диаметром около 6—8 см. Ее поверхность сухая, матовая, бугорчатая, окрашена в желтоватый цвет, в серединке может быть покрыта мелкими чешуйками. Пластинки частые, свободные, сначала белые, а затем розоватые.

Ножка округлая, внутри сплошная, высотой около 7 см и диаметром около 1 см. Ее поверхность сухая, ровная, волокнистая, того же цвета, что и шляпка. Мякоть тонкая, белая, без запаха и вкуса, в шляпке мягкая, в ножке твердая, жестковатая.

В пищу используются только шляпки молодых грибов, которые можно варить, жарить и мариновать.

ПЛЮТЕЙ ЗОЛОТИСТО-ЖЕЛТЫЙ

Плютей золотисто-желтый, или плютей львино-желтый, представляет собой редкий съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке с середины июля до середины сентября. Самые большие урожаи дает в июле. Чаще всего его можно встретить на пнях, на гниющей или лежащей в воде древесине хвойных и лиственных пород, особенно березы.

Шляпка гриба сначала колокольчатая, а затем распростерто-выпуклая, с рубчатыми краями. Ее диаметр составляет около 7 см. Поверхность шляпки влажная, бархатистая, по краям темно-желтая, а в середине буроватая. Пластинки широкие, свободные, у молодых грибов белого, а у зрелых — грязно-желтого цвета. Ножка округлая, у основания более толстая, иногда клубневидная, прямая, изогнутая или перекрученная, внутри полая, высотой около 7 см и диаметром около 0,5 см. Окрашена в желтовато-бурый цвет. Мякоть тонкая, мягкая,

белого цвета, с едва уловимым запахом гнилой древесины.

Плютей золотисто-желтый не отличается высокими вкусовыми качествами, но тем не менее его можно варить, солить и сушить.

ПЛЮТЕЙ ОЛЕНИЙ

Плютей олений, или олений гриб, представляет собой съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке и небольшими группами с конца мая до первых осенних заморозков, самые большие урожаи давая в июле — августе. Излюбленные места обитания — гниющая древесина, пни хвойных и лиственных пород, особенно сосны, березы и дуба, а также опилки.

Шляпка гриба колокольчатая, со временем становится распростертой, с рубчатыми краями, иногда с небольшим возвышением посередине. Ее диаметр составляет около 15 см. Поверхность шляпки гладкая, сухая, радиально-

волокнистая, в центре может быть покрыта мелкими чешуйками. Окрашена в красновато-коричневый цвет, который в жаркое и сухое лето выгорает, становясь светло-коричневым. Пластинки толстые, свободные, сначала белые, а затем розовые. Мякоть тонкая, в шляпке мягкая, в ножке жесткая, волокнистая, с устойчивым запахом гниющей древесины.

Плютей олений относится к четвертой категории грибов, обладает низкими вкусовыми качествами. Кроме того, его специфический запах не пропадает даже после длительной термической обработки. Но несмотря на это, шляпки молодых грибов все-таки можно использовать в пищу в вареном, жареном и маринованном виде.

ПЛЮТЕЙ УМБРОВЫЙ

Плютей умбровый представляет собой редкий съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке и группами с середины июля до конца сентября. Пик плодоношения у не-

го наблюдается в августе — сентябре. Чаше всего его можно встретить на пнях, а также на гниющей древесине в хвойных, широколиственных и смешанных лесах.

Шляпка гриба сначала полушаровидная, а затем выпукло-распростертая, с небольшим возвышением в середине. Ее диаметр составляет около 8 см. Поверхность шляпки сухая, бархатистая, коричневатая, мелкочешуйчатая, покрыта радиальными морщинистыми полосами. Пластинки частые, свободные, сначала белого, а затем розоватого цвета. Ножка округлая, более толстая у основания, прямая или изогнутая, внутри сплошная, высотой около 8 см и диаметром около 0,5 см. Ее поверхность сухая, продольно-волокнистая, покрыта мелкими чешуйками бурого цвета. Мякоть тонкая, в шляпке мягкая, в ножке жесткая, белого цвета, без запаха, но с горьким вкусом.

В пищу употребляются только шляпки грибов, которые лучше всего использовать в жареном виде.

ПЛЮТЕЙ ЧЕРНО-КРАЙНИЙ

Плютей черно-крайний представляет собой редкий съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке с середины июля до конца августа на пнях, гниющей древесине хвойных пород, особенно сосны и ели.

Шляпка гриба сначала колокольчатая, а затем выпукло-распростертая, диаметром около 8 см. Ее поверхность гладкая, матовая, шелковистая на ощупь, в середине покрыта мелкими чешуйками, окрашена в коричневый цвет, более насыщенный в центре. Пластинки частые, свободные, белого цвета, по краям имеют характерную темную кайму. Со временем первоначальный цвет приобретает розоватый оттенок. Ножка округлая, внутри сплошная, высотой около 10 см и диаметром около 1 см. Ее поверхность сухая, матовая, продольно-волокнуистая, серовато-бурого цвета. Мякоть тонкая, в шляпке мягкая, в ножке жесткая, белого цвета, без запаха и вкуса.

Плютей черно-крайний не отличается высокими вкусовыми качествами, но его можно использовать в пищу в жареном, соленном и маринованном виде.

ПОДБЕРЕЗОВИК

Подберезовик представляет собой съедобный трубчатый гриб. Другие названия — обабок и березовик обыкновенный. Растет поодиночке и небольшими группами с начала мая до середины октября, самые большие урожаи давая во второй половине июля и августе — сентябре. Чаше всего его можно встретить в молодых березняках, смешанных и лиственных лесах, в молодых посадках и редколесье, а также на хорошо освещенных солнцем полянах и в окрестностях болот.

В природе встречается более десятка разновидностей подберезовиков, которые различаются некоторыми внешними признаками, местами обитания и вкусовыми качествами, но они все

без исключения относятся к съедобным грибам и обладают высокими вкусовыми качествами.

Шляпка гриба сначала полушаровидная, а затем подушковидная, диаметром от 4 до 20 см в зависимости от вида. Ее поверхность гладкая, матовая, сухая, самой разнообразной окраски — от серовато-коричневой до желтоватой и розовой. Трубчатый слой свободный, мелкопористый, у зрелых грибов он становится выпуклым и имеет серовато-бурую окраску. Ножка округлая, более толстая у основания, внутри сплошная, высотой около 20 см и диаметром около 3 см. Ее поверхность матовая, продольно-волокнистая, покрыта мелкими чешуйками серого или бурого цвета. Мякоть толстая, мясистая, нежная, у молодых грибов упругая, у зрелых — рыхлая, под воздействием высокой температуры из светлой становится темной. Обладает замечательным грибным ароматом и вкусом.

Подберезовик относится ко второй категории грибов и обладает высокими вкусовыми качествами. Кроме того, это универсальный гриб,

который можно варить, жарить, использовать для приготовления всевозможных закусок, соусов, начинок для пирогов, солить, мариновать, сушить и даже замораживать.

ПОДГРУЗДОК БЕЛЫЙ

Подгруздок белый представляет собой съедобный пластинчатый гриб. Другие названия — сухарь и сухой груздь. Растет исключительно небольшими группами с середины июля до начала октября в лиственных, хвойных и смешанных лесах.

Шляпка гриба сначала выпуклая, а затем воронковидная, диаметром около 15 см. Ее поверхность гладкая, сухая, матовая, белого цвета с желтоватыми пятнами. Пластинки частые, узкие, белого цвета с легким бирюзовым или зеленым оттенком. Ножка округлая, у основания, как правило, более тонкая, внутри у молодых грибов сплошная, у зрелых — полая, высотой около 4 см и диаметром около 3 см. Ее по-

верхность гладкая, сухая, шелковистая на ощупь, буроватого цвета. Мякоть упругая, толстая, белого цвета, без запаха.

Подгруздок белый относится ко второй категории грибов. Он обладает высокими вкусовыми качествами, которые наиболее ярко проявляет при холодном и горячем засоле.

ПОДГРУЗДОК ЧЕРНЕЮЩИЙ

Подгруздок чернеющий, или сыроежка чернеющая, представляет собой редкий условно-съедобный пластинчатый гриб, который растет небольшими группами с середины июля до конца сентября в широколиственных, лиственных, хвойных и смешанных лесах.

Шляпка гриба выпуклая, со временем становится распростерто-вдавленной, диаметром около 20 см. Ее поверхность гладкая, клейкая, буровато-коричневого цвета, более насыщенного в середине. Пластинки редкие, приросшие, желтоватого цвета, который постепенно темнеет и становится почти черным.

Ножка округлая, внутри сплошная, высотой около 8 см и диаметром около 3 см. Ее поверхность гладкая, сухая, матовая, сначала белая, затем бурая и, наконец, черная. Мякоть толстая, мясистая, плотная, у зрелых грибов хрупкая, без запаха, но с острым пряным вкусом. При контакте с воздухом свой первоначальный сероватый цвет меняет сначала на красный, а затем на черный. Редко бывает целой, поскольку является излюбленным лакомством лесных червей и насекомых.

Подгруздок чернеющий относится к четвертой категории грибов. В пищу его употребляют только в соленом виде после предварительной обработки — вымачивания или отваривания. В процессе засола мякоть грибов чернеет.

ПОДГРУЗДОК ЧЕРНЫЙ

Подгруздок черный представляет собой условно-съедобный пластинчатый гриб, в некоторых источниках именуемый как чернушка

или сыроежка черная. Растет небольшими группами с начала июля до конца августа на хорошо освещенных, открытых участках хвойных, лиственных и смешанных лесов, а также по обочинам дорог. Особенно большие урожаи дает в северных регионах России.

Шляпка гриба выпуклая, но в процессе роста становится воронковидной, диаметром около 15 см. Ее поверхность волнисто-изогнутая, желтоватого или буровато-коричневого цвета. Благодаря тонкому слою слизи, который покрывает шляпку, к ней прилипают кусочки земли и мелкий лесной мусор. Пластинки нисходящие, грязно-коричневые с темно-бурыми пятнами. Ножка округлая, внутри сначала сплошная, а затем полая, высотой около 5 см и диаметром около 3 см. Ее поверхность гладкая, матовая, у молодых грибов окрашена в белый цвет, у зрелых — в сероватый. Мякоть сначала упругая, плотная, затем рыхлая, ломкая, белого или сероватого цвета, который в процессе роста гриба становится темным. Обладает

острым, едким вкусом, а полностью зрелые грибы — и неприятным запахом.

Подгруздок черный относится к четвертой категории грибов. После предварительной обработки его можно солить и мариновать.

ПОДОСИНОВИК БЕЛЫЙ

Подосиновик белый представляет собой редкий съедобный трубчатый гриб, который растет поодиночке и группами с середины июня до конца сентября в лиственных и смешанных лесах. Занесен в Красную книгу России.

Шляпка гриба сначала полушаровидная, затем выпукло-распростертая, диаметром около 18–20 см. Ее поверхность гладкая, сухая, матовая, желтоватого цвета. Трубчатый слой выемчатый, окрашен в светло-коричневый цвет.

Ножка округлая, более толстая у основания, высотой около 15 см и диаметром около 7 см. Ее поверхность сухая, матовая, темнечешуйчатая, серого цвета, насыщенность которо-

го убывает снизу вверх, иногда имеет зеленоватый оттенок. Мякоть плотная, упругая, мясистая, сероватого цвета. При контакте с воздухом мякоть ножки становится сиреневой, а мякоть шляпки — синей, под воздействием высоких температур чернеет.

Подосиновик белый относится ко второй категории. Он обладает высокими вкусовыми качествами и пригоден для любого вида кулинарной обработки.

ПОДОСИНОВИК ЖЕЛТО-БУРЫЙ

Подосиновик желто-бурый представляет собой съедобный трубчатый гриб, который растет поодиночке и группами с середины июня до конца сентября в лиственных и смешанных лесах, особенно в березняках, а также в окрестностях болот.

Шляпка гриба сначала шаровидная, а затем подушковидная, диаметром около 30 см. Ее по-

верхность гладкая, сухая, матовая, желтоватого или бурого цвета. Трубчатый слой мелкопористый, окрашен в серовато-желтый цвет.

Ножка округлая, более толстая у основания, внутри сплошная, высотой около 20 см и диаметром около 5 см. Ее поверхность сухая, матовая, серого цвета, густо покрыта мелкими щетинистыми чешуйками черного цвета. Мякоть плотная, упругая, мясистая, слегка сероватого цвета. При контакте с воздухом становится сначала розовой, а затем бурой, в нижней части синева-то-зеленой. Обладает приятным грибным ароматом и вкусом.

Подосиновик желто-бурый относится ко второй категории грибов. Универсален в употреблении: его можно варить, жарить, сушить, замораживать, солить и мариновать.

ПОДОСИНОВИК КРАСНЫЙ

Подосиновик красный, или красноголовик, представляет собой съедобный трубчатый гриб,

который растет поодиночке и группами в смешанном и лиственном редколесье, особенно в осинниках, предпочитая влажные участки почвы и поляны с невысокой травой.

Шляпка гриба сначала шаровидная, а затем подушковидная, диаметром около 30 см. Ее поверхность гладкая, сухая, бархатистая на ощупь, красивого ярко-красного цвета с оранжевым оттенком.

Трубчатый слой мелкопористый, свободный, желтовато-серого цвета.

Ножка округлая, более толстая у основания, внутри сплошная, высотой около 15 см и диаметром около 3 см. Ее поверхность сухая, белого цвета, с продольными волокнистыми чешуйками, окрашенными в коричневатый цвет, иногда с красноватым оттенком. Мякоть толстая, упругая, мясистая, серого цвета. При контакте с воздухом становится сначала синей, а затем черной. То же самое происходит с мякотью и в процессе термической обработки. Обладает приятным грибным ароматом и вкусом.

Подосиновик красный относится ко второй категории грибов. Его высокие вкусовые качества позволяют использовать гриб для приготовления самых разнообразных блюд, а также заготавливать его впрок в соленном, маринованном, сушеном и замороженном виде.

ПОЛЬСКИЙ ГРИБ

Польский гриб представляет собой съедобный трубчатый гриб. Другие названия — моховик каштановый и панский гриб. Растет поодиночке и небольшими группами с начала июля до первых осенних морозов, самые обильные урожаи давая в августе — сентябре. Чаще всего его можно встретить на песчаных и мшистых почвах в хвойных и смешанных лесах.

У молодых грибов шляпка полушаровидная, но в процессе роста она несколько уплощается и становится плоско-выпуклой, с загнутыми краями. Ее диаметр составляет около 15 см. Поверхность шляпки матовая, сухая, бархати-

стая, темно-коричневого цвета. Трубчатый слой среднепористый, слабо приросший, желто-зеленого цвета.

Ножка округлая, как правило, вздутая, внутри сначала сплошная, а затем полая, высотой около 10–12 см и диаметром около 3 см. Ее поверхность гладкая, сухая, продольно-волокнистая, желтовато-коричневого цвета с красноватым оттенком. Мякоть упругая, толстая, мясистая, плотная, желтоватого цвета, вкусная, с приятным грибным ароматом. На воздухе быстро синееет.

Польский гриб относится ко второй категории. Поддается любому виду кулинарной обработки.

ПОПЛАВОК БЕЛЫЙ

Поплавок белый, или толкачик белый, представляет собой довольно редкий съедобный пластинчатый гриб, который растет исключительно поодиночке с начала июля до середины

сентября. Пик плодоношения наблюдается во второй половине июля. Встречается на заросших густой травой участках почвы и кустарниках лиственных и смешанных лесов.

У молодых грибов шляпка яйцевидная, затянута общим покрывалом, у зрелых распростертая, иногда с небольшой выпуклостью посередине, и рубчатыми краями. Ее диаметр составляет около 10 см. Поверхность шляпки гладкая, блестящая, слабосклеивающаяся, белого цвета. С краев шляпки у большинства грибов свисают остатки покрывала. Пластинки частые, свободные, того же цвета, что и шляпка. Ножка округлая, более толстая у основания, внутри сначала сплошная, а затем полая, высотой около 8–10 см и диаметром около 2 см. Ее поверхность сухая, волокнистая, белая, покрыта редкими мелкими чешуйками. Мякоть тонкая, ломкая, в шляпке нежная, в ножке волокнистая, без запаха и вкуса, окрашена в белый цвет.

Поплавок белый можно использовать для приготовления первых и вторых блюд.

ПОПЛАВОК ЖЕЛТО-КОРИЧНЕВЫЙ

Поплавок желто-коричневый, или мухомор желто-коричневый, представляет собой редкий съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке и группами с середины июля до конца сентября, самые большие урожаи дает в августе — сентябре. Излюбленные места обитания — хвойные и лиственные леса, а также окрестности болот.

Шляпка гриба яйцевидная, затянута белым покрывалом, со временем становится распростертой, с небольшой выпуклостью или, наоборот, небольшим углублением посередине и рубчатыми краями. Ее диаметр составляет около 8 см. Поверхность шляпки гладкая, клейкая, коричневого цвета с желтым или красным оттенком. Пластинки частые, широкие, сначала белые, а затем светло-коричневые. Ножка округлая, более толстая у основания, внутри сплошная, высотой около 10 см и диаметром

около 1,5 см. В нижней части ножки имеется свободная мешковидная вольва. Поверхность ножки гладкая, сухая, белоопушенная, окрашена в коричневатый цвет. Мякоть тонкая, ломкая, нежная, без запаха.

Поплавок желто-коричневый относится к четвертой категории грибов. В пищу употребляются только молодые грибы с нераскрывшимися шляпками. Их можно варить, жарить, солить и мариновать.

ПОПЛАВОК СЕРЫЙ

Поплавок серый представляет собой редкий съедобный пластинчатый гриб. Другие названия — толкачик серый и мухомор влагалищный. Растет поодиночке и группами с середины июля до конца октября. Пик плодоношения наблюдается в августе — сентябре. Предпочитает селиться в зарослях кустарника, на поросших мхом или густой травой участках почвы в смешанных и хвойных лесах.

У молодых грибов шляпка яйцевидная, затянута белым тонким покрывалом, со временем она становится распростертой, сохраняя иногда небольшую выпуклость посередине, и широко-рубчатыми краями. Покрывало разрывается и остается свисать лохмотьями с краев шляпки. Диаметр шляпки составляет около 15 см. Поверхность гладкая, матовая, клейкая, пепельного цвета, в жаркое сухое лето выгорает, становясь почти белой. Пластинки частые, широкие, белого цвета. Ножка округлая, более толстая у основания, прячется в свободной мешковидной вольве. Ее высота около 20 см, а диаметр всего около 2 см. Внутри ножка полая. Поверхность ножки ровная, сухая, у основания мелкочешуйчатая и белоопушенная. Мякоть тонкая, ломкая, мягкая, без запаха, со сладковатым вкусом.

Поплавок серый относится к четвертой категории. Из всех поплавок это самый вкусный представитель семейства. В пищу лучше всего использовать молодые грибы с еще не раскрывшимися шляпками. Их можно варить, жарить, солить и мариновать.

ПОПЛАВОК ШАФРАНОВЫЙ

Поплавок шафрановый представляет собой съедобный пластинчатый гриб, в некоторых источниках именуемый как толкачик шафрановый или поплавок оранжевый. Растет поодиночке или группами с середины июля до середины сентября в смешанных и лиственных лесах, где его можно встретить на хорошо освещенных солнцем полянах и опушках, на поросших густой невысокой травой участках почвы, вдоль тропинок и проезжих дорог, а также вблизи болот.

Шляпка гриба сначала яйцевидная, а затем распростертая, с рубчатыми краями. Ее диаметр составляет около 8 см. Поверхность шляпки гладкая, матовая, яркого желтого или шафранового цвета, более насыщенного в центре. Пластинки частые, широкие, беловатые. Ножка округлая, более толстая у основания, иногда изогнутая, внутри полая, высотой около 8–10 см и диаметром около 1 см. Ее поверхность сухая, ровная, белого цвета, покрыта

мелкими чешуйками, которые образуют тонкий муаровый узор. Мякоть тонкая, ломкая, нежная, без запаха и вкуса, окрашена в желтоватый цвет.

В пищу используют только молодые грибы, которые можно варить, жарить, а также заготавливать впрок в соленном и маринованном виде.

ПОРХОВКА СВИНЦОВО-СЕРАЯ

Порховка свинцово-серая, или чертов табак, представляет собой съедобный гриб, который растет поодиночке и группами с начала июня до конца сентября на лесных полянах, в лугах и редколесье, на песчаниках, а также по обочинам дорог.

Плодовое тело гриба шаровидное, с корневым отростком у основания. Его диаметр составляет около 5 см. Поверхность гладкая, матовая, клейкая, с прилипшим к ней лесным му-

сором. Окрашена сначала в белый цвет, а затем в серый. Порховка распыляет споры через небольшое отверстие, которое образуется у нее на макушке в период полной зрелости. Мякоть молодых грибов упругая, толстая, белого цвета, у зрелых рыхлая, ватообразная, сероватая, без запаха.

Пороховка свинцово-серая относится к четвертой категории. В пищу используют только молодые грибы, которые можно варить или жарить, а также заготавливать впрок в сушеном виде.

ПОРХОВКА ЧЕРНЕЮЩАЯ

Порховка чернеющая, или заячья картошка, представляет собой съедобный гриб, который растет поодиночке и группами с начала июня до конца августа в смешанных и лиственных лесах, на заросших травой полянах, по обочинам дорог, на лугах и богатых питательными веществами почвах.

Плодовое тело гриба шаровидное, слегка вытянутое, диаметром около 10 см. Его поверхность сухая, блестящая, бороздчатая. У полностью созревших грибов на макушке образуется отверстие, через которое они распыляют споры, окрашенные в коричневый цвет. У молодых грибов мякоть упругая, мясистая, белого цвета, у зрелых — рыхлая, красновато-коричневая, без запаха.

В пищу употребляют только молодые грибы, мякоть которых еще сохраняет свой первоначальный цвет. Их можно варить, жарить и сушить.

ПСАТИРЕЛЛА БАРХАТИСТАЯ

Псатирелла бархатистая, или лакримария войлочная, представляет собой довольно редкий условно-съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке и небольшими группами с середины июля до начала октября. Пик плодоношения наблюдается во второй по-

ловине августа. Места распространения — хорошо освещенные солнцем поляны и опушки смешанных и лиственных лесов, гниющая древесина, песчаная или богатая влагой почва, а также обочины дорог.

Шляпка грибов сначала колокольчатая, а затем выпукло-распростертая, диаметром около 8 см. Ее поверхность сухая, бархатистая, покрыта волокнистыми чешуйками или радиальными морщинами. Иногда на ней проступают капли водянистой жидкости. Окрашена в желтовато-бурый или желтовато-коричневый цвет, более светлый по краю. Пластинки частые, приросшие, сначала серого, а потом черного цвета, с белыми краями. Ножка округлая, у основания более толстая, внутри полая, высотой около 10 см и диаметром около 1 см. Ее поверхность матовая, волокнисто-войлочная. Мякоть тонкая, ломкая, водянистая, желтоватого цвета, без запаха и вкуса.

Псатирелла бархатистая употребляется в пищу после предварительной обработки — вы-

мачивания или отваривания. Как правило, ее используют для приготовления вторых блюд в жареном виде.

ПСАТИРЕЛЛА КАНДОЛЛЯ

Псатирелла Кандолля представляет собой съедобный пластинчатый гриб. Другие названия — ложноопенок Кандолля и гифолома Кандолля. Растет небольшими группами, образуя пучки-сростки, с середины июня до середины октября. Чаще всего ее можно встретить на гниющей древесине и пнях в лиственных лесах, в зарослях кустарника, вдоль лесных тропинок и проезжих дорог.

Шляпка гриба колокольчатая, но в процессе роста становится распростертой, с небольшим пологим возвышением посередине и остатками белого покрывала по краям, с которых они свисают в виде хлопьев. Ее диаметр составляет около 5 см. Поверхность шляпки гладкая, матовая, влажная, желтовато-бурого цвета. Пла-

стинки частые, узкие, сначала белого, а потом красновато-бурого цвета с более светлыми краями. Ножка округлая, более толстая у основания, внутри полая, высотой около 8 см и диаметром всего около 0,5 см. Ее поверхность ровная, светло-коричневого цвета, с белым хлопьевидным налетом. Мякоть тонкая, ломкая, нежная, окрашена в белый цвет, без вкуса и запаха.

Псатирелла Кандолля используется в пищу для приготовления вторых блюд, как правило, только в жареном виде.

ПСАТИРЕЛЛА КАШТАНОВАЯ

Псатирелла каштановая представляет собой съедобный пластинчатый гриб, который растет небольшими группами, зачастую срастаясь основаниями, с конца июня до первых осенних заморозков на гниющей древесине и в непосредственной близости с пнями лиственных пород.

Шляпка гриба выпуклая, со временем становится распростертой, с небольшим бугорком посередине. Ее диаметр составляет около 6 см. Поверхность шляпки гладкая, влажная, матовая, бурого цвета с каштановым или сероватым оттенком. В жаркое и сухое лето выгорает на солнце и становится почти белой. Пластинки частые, слабо приросшие, сначала окрашены в каштановый, а затем в буровато-коричневый цвет с более светлыми краями. Ножка округлая, внутри полая, высотой около 8 см и диаметром около 1 см. Ее поверхность матовая, шелковистая, волокнистая, светло-каштанового цвета.

Мякоть тонкая, водянистая, в шляпке мягкая, в ножке жесткая, с приятным грибным вкусом.

В пищу используются только шляпки, из которых можно приготовить первые и вторые блюда.

ПСАТИРЕЛЛА СЕРО-БУРАЯ

Псатирелла серо-бурая представляет собой съедобный пластинчатый гриб, который растет небольшими группами с середины августа до начала октября в широколиственных и лиственных лесах, преимущественно на пнях или рядом с ними.

Шляпка гриба сначала колокольчатая, затем выпукло-распростертая, с небольшим пологим возвышением посередине и неровными тонкими краями, иногда растрескавшимися. Ее диаметр составляет около 5 см. Поверхность гладкая, сухая, матовая, темно-бурого или светлого серовато-коричневого цвета в зависимости от погоды. Пластинки частые, широкие, красновато-бурые. Ножка округлая, внутри полая, высотой около 6–8 см и диаметром около 0,5 см. Ее поверхность гладкая, сухая, матовая, сероватого цвета, у основания мелкоопушенная. Мякоть тонкая, ломкая, водянистая, с приятным грибным ароматом и вкусом.

Псатирелла серо-бурая в пищу употребляется, как правило, только в жареном виде.

РАМАРИЯ ГРОЗДЕВИДНАЯ

Рамария гроздевидная представляет собой редкий съедобный гриб, в некоторых источниках именуемый как рогатик гроздевидный или куриные лапки. Растет небольшими группами с середины июля до начала октября в хвойных и лиственных лесах.

Плодовое тело гриба похоже на куст с большим количеством толстых коротких веточек, сросшихся у основания. Его высота и диаметр примерно равны и составляют около 15 см. Поверхность гладкая, сухая, матовая, окрашена сначала в белый цвет, а затем в желтоватый с розоватым и красноватым оттенками на концах веточек. Мякоть упругая, мясистая, белого цвета, с приятным грибным запахом и вкусом.

Рамария гроздевидная относится к четвертой категории грибов. В пищу употребляется в вареном и жареном виде.

РАМАРИЯ ЖЕЛТАЯ

Рамария желтая представляет собой съедобный гриб. Другие названия — рогатик или грибная лапша. Растет небольшими группами с начала августа до конца сентября на влажных и мшистых участках почвы в лиственных и хвойных лесах, особенно в сосняках.

Плодовое тело образовано множеством веточек с тупыми концами, что внешне очень напоминает куст. Его высота составляет около 30 см и диаметр около 20 см. Поверхность гладкая, сухая, матовая, серовато-желтого или светло-коричневого цвета, у старых грибов она имеет оранжевый оттенок.

Мякоть хрупкая, толстая, сначала мягкая, а затем резинистая, желтоватого цвета, с приятным грибным запахом и вкусом. На воздухе бы-

стро меняет свой первоначальный цвет на красновато-бурый.

Рамария желтая относится к четвертой категории грибов. В пищу лучше всего употреблять молодые грибы, которые можно использовать для приготовления всевозможных вторых блюд.

РЕШЕТОЧНИК КРАСНЫЙ

Решеточник красный, или клатрус красный, представляет собой несъедобный гриб, единственный представитель семейства решеточников, встречающийся на территории России. Занесен в Красную книгу России. Растет исключительно поодиночке в лиственных, реже смешанных лесах, а также в оранжереях.

Плодовое тело яйцевидное, высотой около 8–10 см, в процессе роста его оболочка растрескивается и распадается на несколько лепестков, образующих влагалище в основании. Затем на месте оболочки формируется решетка с

неправильными ячейками. Поверхность плодового тела окрашена в красный или оранжевый цвет, а спороносная слизь на внутренней стороне решетки — в оливковый. Мякоть мягкая, рыхлая, губчатая, с неприятным запахом, отдаленно напоминающим запах падали.

Решеточник красный не употребляется в пищу в силу своих низких вкусовых качеств и неприятного запаха.

РИЗОПОГОН ЖЕЛТОВАТЫЙ

Ризопогон желтоватый, или корневец желтоватый, представляет собой редкий съедобный гриб, который растет поодиночке с начала июля до конца сентября. Самые большие урожаи дает в конце сезона. Встречается практически повсеместно в лесах и на песчаных почвах, причем заметить его трудно, поскольку он редко появляется на поверхности, оставаясь в земле.

Плодовое тело гриба клубневидное, диаметром не более 3 см. Его поверхность сухая, у

зрелых грибов растрескивается и покрывается мицелиальными тяжами, окрашена сначала в грязно-желтый, а затем в коричневый цвет. Мякоть толстая, мясистая, упругая, со временем темнеет, без запаха и вкуса.

Ризопогон желтоватый не отличается высокими вкусовыми качествами, в пищу его используют, как правило, только в жареном виде.

РИЗОПОГОН РОЗОВАТЫЙ

Ризопогон розоватый, или трюфель краснеющий, представляет собой редкий съедобный гриб, который растет поодиночке или небольшими группами с начала июля до конца октября в смешанных и хвойных, особенно сосновых лесах Приморского края.

Плодовое тело гриба клубневидное, диаметром около 5 см. Его поверхность гладкая, сухая, матовая, сначала желто-коричневая, а затем зеленовато-бурая. Мякоть мясистая, плотная, упругая, без запаха и вкуса, у молодых

грибов окрашена в желтоватый цвет, у зрелых — в зеленовато-желтый. При контакте с воздухом быстро краснеет.

Ризопогон розоватый не принято заготавливать на зиму, но его можно использовать для приготовления различных блюд.

РОГАТИК ИНВАЛА

Рогатик Инвала представляет собой условно-съедобный гриб, который растет многочисленными колониями, образуя ведьмины круги или широкие полосы, с середины июля до начала октября в хвойных лесах. Самые большие урожаи наблюдаются в августе — сентябре.

Плодовое тело гриба похоже на куст со множеством прямых веточек. Его высота составляет около 8–10 см, а диаметр около 5 см. Поверхность гладкая, матовая, сухая, окрашена в желтовато-коричневый цвет. Мякоть тонкая, ломкая, у молодых грибов мягкая, у зрелых — резинистая, без запаха и вкуса.

Рогатик Инвала после предварительного отваривания или длительного вымачивания в холодной воде можно использовать в пищу в вареном или жареном виде.

РОГАТИК ПЕСТИКОВЫЙ

Рогатик пестиковый, или рогатик булаво-видный, представляет собой редкий съедобный гриб, который растет поодиночке с начала августа до середины сентября в лиственных лесах. Занесен в Красную книгу России.

Плодовое тело гриба булавовидное, высотой около 20 см и диаметром около 3 см. Его поверхность сухая, матовая, продольно-морщинистая, у основания войлочная, окрашена в светло-желтый или рыжеватый цвет. Мякоть мягкая, рыхлая, губчатая, без запаха и вкуса. На воздухе буреет.

Рогатик пестиковый обладает низкими вкусовыми качествами, поэтому некоторые специалисты относят его к несъедобным грибам. Но

тем не менее его можно употреблять в пищу в вареном и жареном виде.

РОГАТИК ЯЗЫЧКОВЫЙ

Рогатик язычковый представляет собой редкий съедобный гриб. Другие названия — булавница или задний язычок. Растет небольшими группами с середины июля до начала сентября на влажных участках почвы в лиственных и хвойных лесах.

Плодовое тело гриба языковидное, высотой около 10 см и шириной около 1 см. Его поверхность сухая, матовая, продольно-морщинистая, окрашена сначала в кремовый, а затем в желтовато-оранжевый цвет. Мякоть толстая, упругая, мягкая, светло-коричневого цвета, без запаха.

Рогатик язычковый относится к четвертой категории грибов. В пищу употребляется преимущественно в жареном виде.

РЫЖИК

Рыжик представляет собой съедобный пластинчатый гриб. Другие названия — рыжик обыкновенный и рыжик деликатесный. Растет поодиночке и небольшими группами с начала июля до середины октября.

Самые большие урожаи дает в конце июля — начале августа и в конце августа — начале сентября. Чаше всего его можно встретить на хорошо освещенных солнцем полянах, поросших невысокой травой, на песчаных или увлажненных участках почвы еловых или сосновых лесов.

Шляпка гриба сначала полушаровидная, а затем воронковидная, с прямыми тонкими краями. Ее диаметр составляет около 15 см. Поверхность шляпки гладкая, сначала бархатистая, слабоопушенная по краю, а затем клейкая. В зависимости от места обитания различают еловую форму рыжиков и сосновую. Еловые рыжики окрашены в рыжевато-оранжевый цвет с красновато-бурыми концен-

трическими зонами и зеленоватыми пятнами, а сосновые — в оранжево-красный с темно-коричневыми зонами. В сухое и жаркое лето шляпка и тех и других грибов выгорает и становится грязно-желтой или почти белой.

Спороносные пластинки частые, узкие, ярко-оранжевые. Ножка округлая, более тонкая у основания, внутри сначала ячеистая, а затем выполненная, высотой около 6 см и диаметром около 2 см. Ее поверхность гладкая, матовая, того же цвета, что и шляпка, или чуть светлее, с небольшими выемками оранжевого цвета и зеленоватыми пятнами. Мякоть толстая, плотная, в шляпке упругая, в ножке хрупкая, сероватого цвета. На воздухе или под воздействием высокой температуры ее цвет меняется — сначала на красный, а затем на зеленый. Мякоть выделяет большое количество млечного сока оранжево-красного цвета с терпким сладковатым вкусом. При контакте с воздухом цвет сока становится зеленоватым.

Рыжик относится к первой категории грибов, обладает высокими вкусовыми качествами и оригинальным фруктовым ароматом. В русской кухне особой популярностью пользуются соленые и маринованные рыжики, которые считаются деликатесом и подаются в особо торжественных случаях. Но если грибы обдать кипятком, их можно использовать для приготовления самых различных блюд.

РЯДОВКА БЕЛАЯ

Рядовка белая представляет собой несъедобный пластинчатый гриб, который растет небольшими группами с конца июля до конца сентября. Пик плодоношения наблюдается у него в августе. Места обитания — поляны в хвойных, лиственных и смешанных лесах, а также заросли кустарника и парки.

Шляпка гриба выпуклая, с загнутыми вверх краями, со временем становится распростертой с волнистыми краями. Ее диаметр составляет

около 12 см. Поверхность шляпки гладкая, сухая, матовая, белого или светло-коричневого цвета, на котором у зрелых грибов появляются желтоватые пятна. Пластинки частые, выемчатые, сначала белые, а затем желтые.

Ножка округлая, более толстая у основания, внутри сплошная, высотой около 10 см и диаметром около 2 см. Ее поверхность гладкая, сухая, окрашена в белый или желтоватый цвет, у шляпки может быть покрыта белым мучнистым налетом. Мякоть толстая, мясистая, плотная, белого цвета. Со временем у нее появляется неприятный затхлый запах.

Рядовка белая относится к несъедобным грибам в силу отсутствия у нее должных вкусовых качеств. Но некоторые специалисты считают, что она содержит в своих тканях вредные для человека вещества, и причисляют ее к слабодовитым грибам.

РЯДОВКА БЕЛО-КОРИЧНЕВАЯ

Рядовка бело-коричневая представляет собой условно-съедобный пластинчатый гриб, который растет группами с середины августа до конца сентября. Пик плодоношения наблюдается у него в сентябре. Встречается преимущественно в хвойных, особенно в сосновых, лесах.

Шляпка гриба полушаровидная, со временем становится выпукло-распростертой, диаметром около 8 см. Ее поверхность клейкая, мелкочешуйчатая, радиально-волокнистая, красновато-бурого цвета, более насыщенного в центре. Пластинки частые, приросшие, сначала белые, а затем рыжие с красными крапинками. Ножка округлая, более толстая у основания, внутри сплошная, высотой около 7 см и диаметром около 1 см. Ее поверхность ровная, волокнистая, у шляпки покрыта мучнистым налетом, у основания имеет несколько красноватых поя-

сков. Сверху окрашена в белый цвет, а снизу в коричневый. Мякоть толстая, мясистая, упругая, белого цвета, с едва уловимым мучным запахом.

Рядовка бело-коричневая не отличается высокими вкусовыми качествами, но после предварительного отваривания или вымачивания ее можно использовать в пищу в вареном, жареном, соленом и маринованном виде.

РЯДОВКА ГОЛУБИНАЯ

Рядовка голубиная, или рядовка сизоватая, представляет собой довольно редкий съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке или группами с середины августа до конца сентября в смешанных и лиственных лесах, на пастбищах.

Шляпка гриба сначала полушаровидная, а затем выпукло-распростертая, волнистая, диаметром около 10 см. Ее поверхность клейкая, радиально-волокнистая, по краям надтресну-

тая, окрашена в белый цвет с зеленоватыми или розовыми пятнами. Пластинки частые, широкие, сначала белые, а затем красновато-бурые. Ножка округлая, более тонкая у основания, как правило, изогнутая, внутри сплошная, высотой около 10 см и диаметром около 2 см. Ее поверхность гладкая, шелковистая, белого цвета, у основания зеленоватая. Мякоть мясистая, плотная, упругая, белого цвета, с едва уловимым мучным запахом. На воздухе розовеет, а под воздействием высокой температуры краснеет.

Рядовка голубиная может быть использована для приготовления разнообразных блюд, а также заготовок на зиму в соленом и маринованном виде.

РЯДОВКА ЖЕЛТО-БУРАЯ

Рядовка желто-бурая представляет собой съедобный пластинчатый гриб. Другие названия — рядовка красно-бурая и подорожник.

Растет многочисленными колониями, образуя ведеминуы круги, с конца июля до первых осенних морозов. Самые большие урожаи дает в сентябре.

Чаще всего встречается на открытых участках почвы в смешанных и лиственных лесах, в редколесье и по обочинам дорог.

Шляпка гриба выпуклая, со временем становится распростертой, с небольшим углублением или, наоборот, небольшой выпуклостью посередине и опущенными краями. Ее диаметр составляет около 10–12 см. Поверхность шляпки гладкая, блестящая, красновато- или желтовато-коричневая, более темная в центре. Пластинки частые, узкие, желтоватого цвета, у зрелых грибов покрыты красно-бурыми пятнами. Ножка округлая, более толстая у основания, прямая или изогнутая, внутри полая, высотой около 12 см и диаметром около 1,5 см. Ее поверхность сухая, ровная, буроволокнистая, у шляпки окрашена в светло-желтый цвет, у основания — в красновато-бурый, плавно переходящий в черный.

Мякоть плотная, мясистая, твердая, в ножке желтая, в шляпке зеленовато-желтая, с тонким мучным запахом и приятным грибным вкусом.

Рядовка желто-бурая относится к четвертой категории грибов. В пищу ее употребляют в вареном, жареном, соленом и маринованном виде.

РЯДОВКА ЖЕЛТО-КРАСНАЯ

Рядовка желто-красная представляет собой условно-съедобный пластинчатый гриб. Другие названия — ложнорядовка желто-красная и опенок сосновый. Растет небольшими группами с середины июля до конца октября. Пик плодоношения у нее наблюдается в июле — сентябре. Встречается на пнях, гниющей древесине хвойных пород, рядом с сухими соснами в смешанных и хвойных лесах.

Шляпка гриба сначала полушаровидная, а затем распростертая, диаметром около 12–15 см. Ее поверхность сухая, матовая, бархатистая, покрыта мелкими темно-бордовыми че-

шуйками. У молодых грибов окрашена в пурпурно-красный цвет, а у зрелых — в желтовато-красный. Пластинки частые, широкие, ярко-желтые. Ножка округлая, более толстая у основания, как правило, изогнутая, внутри полая, высотой около 10 см и диаметром около 2 см. Ее поверхность гладкая, сухая, волокнистая, того же цвета, что и шляпка, только светлее. Мякоть толстая, мясистая, плотная, ярко-желтого цвета, с приятным грибным ароматом. У зрелых грибов появляется горьковатый вкус.

Рядовка желто-красная относится к четвертой категории грибов. В пищу употребляются только молодые грибы, которые после предварительной обработки можно варить, жарить, мариновать и солить.

РЯДОВКА ЗАОСТРЕННАЯ

Рядовка заостренная представляет собой несъедобный пластинчатый гриб. Другие на-

звания — рядовка мышинная и рядовка полосатая.

Растет группами, зачастую вместе с рядовой серой, с середины сентября до середины октября в низинах смешанных и хвойных лесов.

Шляпка гриба остроколокольчатая, со временем становится распростертой, сохраняя острый бугорок в центре, с растрескавшимися краями. Ее диаметр составляет около 10 см. Поверхность шляпки сухая, матовая, радиально-волокнистая, серого цвета с фиолетовым оттенком, более светлая по краю. Пластинки частые, окрашены в сероватый цвет.

Ножка округлая, более толстая у основания, внутри полая, высотой около 8 см и диаметром около 1,5 см. Ее поверхность сухая, волокнистая, серовато-белого цвета. Мякоть мягкая, тонкая, нежная, с едким горьким вкусом.

Рядовка заостренная не употребляется в пищу из-за горького вкуса мякоти, который не исчезает даже после длительной термической обработки.

РЯДОВКА ЗЕМЛИСТАЯ

Рядовка землистая представляет собой съедобный пластинчатый гриб, в некоторых источниках именуемый как рядовка чешуйчатая или рядовка напочвенная. Растет небольшими группами с середины августа до конца сентября в лиственных и хвойных лесах, в молодых посадках, зарослях кустарника, на участках почвы с редкой невысокой травой.

Шляпка гриба колокольчатая, в процессе роста распрямляется и становится распростертой, сохраняя округлый бугорок в центре, с растрескавшимися краями. Ее диаметр составляет около 7 см. Поверхность шляпки сухая, матовая, покрыта черными чешуйками, окрашена в серый цвет, более темная в середине. Пластинки частые, широкие, сероватые. Ножка, как правило, булабовидная, внутри сначала сплошная, а затем полая, высотой около 6 см и диаметром около 1,5 см. Ее поверхность гладкая, сухая, волокнистая, сверху белая, а снизу

серая. Мякоть тонкая, хрупкая, сероватого цвета, с тонким мучным запахом.

Рядовка землистая не отличается высокими вкусовыми качествами, ее можно употреблять в пищу для приготовления первых и вторых блюд, а также заготавливать впрок в соленом и маринованном виде.

РЯДОВКА ЛИЛОВОНОГАЯ

Рядовка лиловоногая представляет собой довольно редкий съедобный пластинчатый гриб, который растет небольшими группами, порой образуя кольца, с конца августа до конца сентября на полянах и опушках лиственных лесов и в лугах.

Шляпка гриба сначала полушаровидная, а затем подушковидная, диаметром около 10–15 см. Ее поверхность гладкая, сухая, кожистая, светло-коричневого цвета. Пластинки частые, свободные, желтого или кремового цвета. Ножка округлая, более толстая у осно-

вания, внутри сначала сплошная, а затем выполненная, высотой около 8 см и диаметром около 3 см. Ее поверхность матовая, волокнистая, светло-фиолетового или лилового цвета. Мякоть мясистая, толстая, водянистая, у молодых грибов упругая, у зрелых — рыхлая, окрашена в лиловато-коричневый цвет. Обладает приятным вкусом и тонким фруктовым запахом.

Рядовка лиловоногая может быть использована в качестве основного продукта для приготовления разнообразных блюд. Кроме того, ее можно заготавливать впрок в маринованном виде.

РЯДОВКА МЫЛЬНАЯ

Рядовка мыльная представляет собой несъедобный пластинчатый гриб, который растет небольшими группами с начала сентября до середины октября в смешанных и хвойных лесах.

Шляпка гриба шаровидная, со временем становится выпукло-распростертой, с растрескавшимися краями. Ее диаметр составляет около 10 см. Поверхность шляпки сухая, матовая, мелкочешуйчатая, оливково-серого цвета с более светлыми участками, может иметь коричневато-розовый оттенок. Пластинки толстые, редкие, оливково-желтого цвета, иногда с красными пятнами. Ножка округлая, более тонкая у основания, внутри сплошная, высотой около 7 см и диаметром около 2 см. Ее поверхность сухая, желтовато-серая, покрыта мелкими волокнистыми чешуйками. Мякоть толстая, упругая, плотная, белого цвета. На воздухе через некоторое время становится розовой. Обладает горьким вкусом и неприятным запахом, отдаленно похожим на запах хозяйственного мыла. В процессе термической обработки этот запах не ослабевает, а, наоборот, усиливается.

Рядовка мыльная не употребляется в пищу из-за своих низких вкусовых качеств и неприятного запаха мякоти.

РЯДОВКА ОБОСОБЛЕННАЯ

Рядовка обособленная представляет собой довольно редкий условно-съедобный пластинчатый гриб, именуемый в некоторых источниках как рядовка отделенная или рядовка отличающаяся. Растет поодиночке и небольшими группами с середины августа до начала сентября в хвойных и лиственных лесах на юге России.

Шляпка выпуклая, с темным острым бугорком в центре и загнутыми вниз краями. Ее диаметр составляет около 10 см. Поверхность шляпки ровная, матовая, мелкочешуйчатая, желтого цвета с зеленым или оливковым оттенком. Пластинки редкие, широкие, сероватого цвета. Ножка округлая, более толстая у основания, внутри сплошная, высотой около 10 см и диаметром около 2 см. Ее поверхность ровная, сухая, мелкочешуйчатая, сверху светло-зеленая, а снизу сероватая. Мякоть толстая, упругая, желтоватая, с тонким мучным запахом. У зрелых грибов появляется горький, но не едкий вкус.

Рядовка обособленная после предварительной обработки может употребляться в пищу в жареном и соленом виде.

РЯДОВКА ОПЕНКОВИДНАЯ

Рядовка опенковидная, или рядовка перевязанная, представляет собой редкий условно-съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке и небольшими группами с середины августа до середины октября на песчаных участках почвы в сосновых лесах.

Шляпка гриба выпуклая, в процессе роста она уплощается и становится распростертой. С ее краев свисают остатки белого покрывала. Диаметр шляпки составляет около 10 см. Поверхность сухая, матовая, радиально-волокнистая, с небольшими трещинками по краю, окрашена в красновато-бурый цвет. Пластинки широкие, приросшие, белого цвета, иногда с красноватыми пятнами. Ножка округлая, у основания суженная или веретеновидная, внутри

сначала сплошная, а затем полая, высотой около 8 см и диаметром около 2 см. Ее поверхность сухая, матовая, вверху белая, внизу красновато-бурая. В середине на ножке имеется характерное кольцо красного цвета. Мякоть толстая, мясистая, упругая, белого цвета, с мучным запахом.

Рядовка опенковидная употребляется в пищу только после предварительной обработки в жареном, соленом и маринованном виде.

РЯДОВКА СЕРАЯ

Рядовка серая, или рядовка штриховатая, представляет собой съедобный пластинчатый гриб, который растет небольшими группами с середины сентября до конца ноября, хорошо перенося небольшие осенние морозы. Пик урожайности у него наблюдается в сентябре — октябре. Чаще всего встречается на песчанниках, поросших мхом влажных почвах в смешанных и хвойных лесах, предпочитая соседство с отдельно стоящими соснами.

Шляпка гриба выпуклая, со временем становится распростертой, с волнистыми растрескавшимися краями. Ее диаметр составляет около 10–12 см. Поверхность шляпки неровная, радиально-волокнистая, после дождя клейкая, окрашена в серый цвет с фиолетовым или зеленым оттенком. Пластинки редкие, ломкие, серого цвета. Мякоть толстая, упругая, плотная, серовато-желтая, с едва уловимым мучным запахом и приятным вкусом.

Рядовка серая относится к четвертой категории грибов. По своим вкусовым качествам она принадлежит к универсальным грибам, которые поддаются всем видам кулинарной обработки.

РЯДОВКА СЕРЕБРИСТАЯ

Рядовка серебристая, или рядовка резная, представляет собой редкий съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке и небольшими группами с середины августа до

конца сентября в широколиственных и лиственных лесах и по обочинам дорог.

Шляпка гриба выпуклая, со временем становится бугорчатой, с волнистыми краями. Ее диаметр составляет около 8 см. Поверхность шляпки ровная, сухая, мелкочешуйчатая, окрашена в серовато- или буровато-желтый цвет. Пластинки частые, широкие, желтоватые. Ножка округлая, внутри сплошная, высотой около 5 см и диаметром около 0,5 см. Ее поверхность сухая, матовая, волокнистая, шелковистая на ощупь, окрашена в белый цвет. Мякоть тонкая, плотная, мягкая, сероватая или желтоватая, со слабым мучным запахом и приятным вкусом.

Рядовка серебристая относится к четвертой категории грибов. В пищу употребляется в вареном, жареном и маринованном виде.

РЯДОВКА СЕРНО-ЖЕЛТАЯ

Рядовка серно-желтая представляет собой редкий несъедобный пластинчатый гриб, кото-

рый растет небольшими группами с конца августа до середины октября в лиственных и хвойных лесах, на пнях или в непосредственной близости с ними.

Шляпка гриба сначала выпуклая, а затем распростертая, диаметром около 8 см. Ее поверхность гладкая, сухая, волокнистая, мелкочешуйчатая, серно-желтого цвета с коричневым оттенком в середине. Пластинки редкие, толстые, того же цвета, что и шляпка. Ножка округлая, более толстая у основания, внутри сначала сплошная, а затем полая, высотой около 10 см и диаметром около 1 см. Ее поверхность сухая, волокнистая, окрашена в серно-желтый цвет. Мякоть толстая, упругая, плотная, желтого цвета, с неприятным запахом, похожим на запах сероводорода.

Рядовка серно-желтая относится к несъедобным грибам из-за низких вкусовых качеств, хотя некоторые специалисты считают, что в ее тканях содержатся вредные для человека вещества, и относят гриб к слабоядовитым.

РЯДОВКА ТИГРОВАЯ

Рядовка тигровая, или рядовка ядовитая, представляет собой редкий ядовитый пластинчатый гриб, который растет поодиночке с конца августа до конца сентября в смешанных и хвойных лесах на юге России.

Шляпка гриба колокольчатая, со временем становится выпукло-распростертой, ее края растрескиваются и делаются похожими на лопасти. Ее диаметр составляет около 12 см. Поверхность шляпки сухая, матовая, серовато-коричневая, покрыта бурыми, почти черными чешуйками. Пластинки частые, приросшие, сначала грязно-белого, а затем желтовато-серого цвета. Ножка округлая, иногда булаво-видная, внутри сплошная, высотой около 6 см и диаметром около 3 см. Ее поверхность ровная, сухая, внизу мелкочешуйчатая, вверху может быть покрыта мучнистым налетом.

Мякоть мягкая, рыхлая, сероватая, на воздухе розовеет. Обладает слабым мучным запахом.

Рядовка тигровая содержит в своих тканях вредные для человека вещества, которые способны привести к тяжелому отравлению. Его первые признаки появляются почти сразу — через 2–3 часа после попадания яда в организм — и выражаются, в первую очередь, в нарушении деятельности желудочно-кишечного тракта. Пострадавшему необходимо немедленно оказать квалифицированную медицинскую помощь.

РЯДОВКА ТОПОЛЕВАЯ

Рядовка тополевая, или тополевый гриб, представляет собой довольно редкий съедобный пластинчатый гриб, который растет небольшими группами с середины августа до конца сентября на юге России. Чаще всего его можно встретить в лиственных лесах по соседству с тополем, в посадках и парках, а также по обочинам дорог.

Шляпка гриба сначала полушаровидная, а затем выпукло-распростертая, диаметром около

12–15 см. Ее поверхность неровная, клейкая, с мелкими трещинками по краю, окрашена в серовато- или красновато-коричневый цвет. Пластинки частые, толстые, сначала белые, а затем бурые с рыжеватыми пятнами. Ножка округлая, иногда веретеновидная или расширяющаяся книзу, внутри сначала сплошная, а потом полая, высотой около 6 см и диаметром около 3 см. Ее поверхность матовая, влажная, волокнистая, сверху сероватая, внизу буровато-коричневая. Мякоть толстая, мясистая, упругая, белого цвета, с приятным мучным запахом.

Рядовка тополевая относится к третьей категории грибов и обладает хорошими вкусовыми качествами, которые позволяют ее использовать для приготовления самых разнообразных блюд, а также солить и мариновать на зиму.

РЯДОВКА ФИОЛЕТОВАЯ

Рядовка фиолетовая представляет собой условно-съедобный пластинчатый гриб, имену-

емый в некоторых источниках как леписта голая или синюшка. Растет многочисленными колониями, образуя ведьмины круги или широкие ряды, с середины августа до декабря. Самые большие урожаи дает в сентябре — октябре. Встречается на хорошо освещенных полянах хвойных и смешанных лесов, а также на плодородных почвах садов и огородов.

Шляпка гриба выпуклая, со временем становится выпукло-распростертой, с загнутыми краями. Ее диаметр составляет около 15 см. Поверхность шляпки гладкая, иногда влажная, окрашена у молодых грибов в ярко-фиолетовый цвет, у зрелых — в рыжевато-коричневый. Пластинки частые, тонкие, сначала ярко-фиолетовые, а затем бледно-сиреневые с желтоватым оттенком. Ножка округлая, более толстая у основания, внутри сначала сплошная, а затем выполненная, высотой около 8 см и диаметром около 2 см. Ее поверхность гладкая, сухая, волокнистая, бледно-фиолетового цвета. Мякоть толстая, мясистая, плотная, упругая, с прият-

ным грибным ароматом. Окрашена у молодых грибов в сиреневый, а у зрелых в желтовато-кремовый цвет.

Рядовка фиолетовая относится к четвертой категории грибов. В пищу употребляется после предварительного получасового отваривания. Ее можно жарить, солить и мариновать.

РЯДОВКА ЧЕШУЙЧАТАЯ

Рядовка чешуйчатая, или сластуха, представляет собой условно-съедобный пластинчатый гриб, который растет небольшими группами с середины августа до середины октября, наибольшие урожаи давая в сентябре. Селиться предпочитает на хорошо прогреваемых солнцем полянах смешанных и хвойных лесов, а также в молодых сосновых борах и по обочинам дорог.

Шляпка гриба колокольчатая, в процессе роста она уплощается и становится выпукло-распростертой, сохраняя небольшую выпу-

клось посередине. Ее диаметр составляет около 10 см. Поверхность шляпки гладкая, сухая, блестящая, в середине мелкочешуйчатая, окрашена в красновато-коричневый цвет, более насыщенный в центре. Пластинки частые, приросшие, сначала кремового, а затем коричневого цвета с ржавыми пятнами.

Ножка округлая, веретеновидная или расширяющаяся книзу, прямая или изогнутая, внутри сначала сплошная, а затем выполненная, высотой около 10 см и диаметром около 2 см. Ее поверхность ровная, сухая, коричневатого цвета. Мякоть толстая, мясистая, плотная, упругая, белого цвета, с мучным запахом и горьковатым вкусом.

Рядовка чешуйчатая после предварительного отваривания может быть использована в пищу в жареном, соленном или маринованном виде.

САРКОСЦИФА ЯРКО-КРАСНАЯ

Саркосцифа ярко-красная, или пецица красная, представляет собой редкий съедобный гриб, который растет поодиночке или небольшими группами с конца апреля до середины мая. Встречается в смешанных и лиственных лесах, в основном на гниющей древесине или упавших в воду стволах березы или осины.

Плодовое тело внешне напоминает чашу диаметром около 4—6 см. Его поверхность гладкая, сухая, матовая, изнутри окрашена в красный цвет с малиновым оттенком, а снаружи — в бледно-розовый.

Мякоть гриба тонкая, кожистая, жестковатая, белого цвета, без запаха.

Саркосцифа ярко-красная не отличается высокими вкусовыми качествами, но ее можно использовать для приготовления первых и вторых блюд.

САТАНИНСКИЙ ГРИБ

Сатанинский гриб представляет собой редкий условно-съедобный трубчатый гриб. Другие названия — дьявольский гриб и лесной черт. Растет исключительно поодиночке с начала июня до конца сентября в основном на Кавказе, где его можно встретить в лиственных, особенно в дубовых, лесах.

Шляпка гриба сначала выпуклая, а затем подушковидная, диаметром около 8 см. Ее поверхность гладкая, матовая, после дождя покрывается тонким слоем слизи. Трубчатый слой мелкопористый, окрашен в красный цвет.

Ножка клубневидно-вздутая, внутри сплошная, высотой около 10–12 см и диаметром около 3 см. Ее поверхность гладкая, сухая, матовая, сверху оранжевая, внизу густо-кирпичная, покрыта тонким узором из красной сетки. Мякоть толстая, мясистая, упругая, белого цвета, со сладковатым вкусом. На воздухе через некоторое время становится сначала красной, а затем синей.

Относительно пищевых качеств сатанинского гриба до сих пор нет единого мнения. В древности считалось, что его мякоть содержит смертельно опасный яд. По прошествии веков это утверждение опровергли, но гриб причислили к несъедобным в силу его низких вкусовых качеств.

В настоящее время в большинстве европейских стран его используют в пищу в жареном виде, но только после предварительного отваривания.

СВИНУШКА ТОНКАЯ

Свинушка тонкая представляет собой ядовитый пластинчатый гриб, в некоторых источниках именуемый как свиное ухо или дунька. Растет поодиночке, небольшими группами или многочисленными колониями с середины июня до начала ноября, легко перенося осеннее понижение температуры. Излюбленные места обитания — лиственные, хвойные и смешан-

ные леса, влажные участки почвы в низинах и вблизи болот, редколесье, парки, огороды, а также упавшие стволы деревьев.

Шляпка гриба выпуклая, со временем становится слабоворонковидной, с прямыми или опущенными волнистыми краями. Ее диаметр составляет около 20 см. Поверхность шляпки гладкая, сухая, бархатистая, после дождя клейкая, желтовато- или зеленовато-коричневого цвета. Пластинки нисходящие, того же цвета, что и шляпка, только чуть светлее. Ножка округлая, более тонкая у основания, может быть смещена к краю, внутри сплошная, высотой около 6 см и диаметром около 2 см. Ее поверхность гладкая, матовая, желтовато-оливкового цвета. Мякоть толстая, мягкая, у молодых грибов упругая, у зрелых — рыхлая, желтовато-коричневого цвета, который на воздухе темнеет. Обладает приятным грибным запахом и сладковатым вкусом.

Свинушка тонкая до начала 80-х годов прошлого века считалась съедобным грибом, но

после того, как сразу в нескольких странах были отмечены случаи массового отравления, медики единодушно отнесли ее к разряду ядовитых. Оказалось, что в результате частого употребления в пищу этой разновидности свинушек в организме человека происходит накопление антител, разрушающих эритроциты. Это в свою очередь ведет к серьезным нарушениям в работе почек. Кроме того, выяснилось, что свинушка тонкая легко накапливает в своих тканях тяжелые металлы, также оказывающие разрушающее действие на организм человека.

СВИНУШКА ТОЛСТАЯ

Свинушка толстая, или свинушка черная, представляет собой редкий условно-съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке и небольшими группами с середины июля до начала ноября на стволах, корнях и валежнике хвойных и лиственных пород деревьев.

Шляпка гриба выпуклая, со временем становится распростерто-вогнутой, с загнутыми краями. Ее диаметр составляет около 25–30 см. Поверхность шляпки гладкая, сухая, бархатистая, зеленовато-бурого или желтовато-коричневого цвета. Пластинки нисходящие, образуют перемычки. Окрашены в желтоватый цвет. Ножка округлая, более толстая у основания, может быть смещенной к краю, прямая или изогнутая, внутри сплошная, высотой около 7 см и диаметром около 3 см. Ее поверхность гладкая, матовая, бархатистая, бурого, почти черного цвета. Мякоть толстая, мясистая, упругая, желтого цвета, с приятным грибным ароматом и горьковатым вкусом. На воздухе быстро становится коричневой.

Свинушка толстая относится к четвертой категории грибов. После предварительного отваривания ее можно варить, жарить и мариновать. Очень часто по аналогии со свинушкой тонкой ее тоже называют ядовитой. Такое утверждение не имеет под собой никаких осно-

ваний, поскольку в тканях гриба не содержится токсинов, способных нанести какой-либо вред здоровью человека.

СЕРУШКА

Серушка представляет собой условно-съедобный пластинчатый гриб. Другие названия — серянка и дуплянка серая. Растет поодиночке и небольшими группами, образуя иногда пучки со сросшимися шляпками, с начала июля до начала октября. Пик плодоношения наблюдается в начале сезона. Встречается в смешанных и лиственных лесах, на песчаниках или суглинках, в парках, вдоль лесных тропинок, а также на влажных, поросших невысокой травой участках почвы.

Шляпка гриба выпуклая, в процессе роста она несколько распрямляется и становится распростертой, с небольшим углублением или, наоборот, небольшой выпуклостью посередине. Ее диаметр составляет около 10 см. Поверх-

ность шляпки сухая, покрыта мелкими выемками, окрашена в розовато- или сиреневато-серый цвет с более темными узкими концентрическими зонами. Пластинки редкие, толстые, сначала светло-коричневые, а затем желтоватые. Ножка округлая, более тонкая у основания, внутри сначала сплошная, а затем полая, высотой около 8 см и диаметром около 2 см. Ее поверхность гладкая, сухая, матовая, того же цвета, что и шляпка, но светлее. Мякоть плотная, упругая, мясистая, желтоватого цвета, без запаха. Выделяет большое количество горького млечного сока, который при взаимодействии с воздухом сохраняет свой белый цвет.

Серушку после предварительного вымачивания или отваривания можно использовать для засола.

СКРИПИЦА

Скрипица представляет собой условно-съедобный пластинчатый гриб. Другие назва-

ния — груздь войлочный и скрипуха. Растет поодиночке и небольшими группами с конца июня до конца сентября, давая самые большие урожаи в конце сезона. Встречается повсеместно в смешанных и лиственных лесах.

Шляпка гриба сначала выпуклая, а затем воронковидная, диаметром около 20 см. Ее поверхность гладкая, сухая, матовая, желтоватого цвета с более темными пятнами. Свое название гриб получил из-за специфического звука, который издают шляпки при соприкосновении друг с другом. Спороносные пластинки редкие, толстые, желтоватого цвета, у зрелых грибов покрыты бурыми пятнами.

Ножка округлая, более тонкая у основания, внутри сплошная, высотой около 10 см и диаметром около 3 см. Ее поверхность сухая, матовая, войлочная, того же цвета, что и шляпка. Мякоть толстая, жесткая, плотная, сероватая, с характерным запахом и горьким едким вкусом. При контакте с воздухом меняет свой первоначальный цвет на желтый. Мя-

коть выделяет большое количество жгучего млечного сока, который на воздухе сохраняет свой белый цвет.

Скрипица относится к четвертой категории грибов. После предварительного вымачивания или отваривания ее можно солить.

СМОРЧОК КОНИЧЕСКИЙ

Сморчок конический представляет собой съедобный сумчатый гриб, который растет поодиночке, небольшими группами или многочисленными колониями в мае или начале июня. Встречается на полянах и опушках смешанных и хвойных лесов, по обочинам дорог и на месте пожаров.

Шляпка гриба коническая, с острой макушкой и приросшими краями, внутри полая. Ее диаметр составляет около 4 см, а высота около 7 см. Поверхность шляпки ребристая, ячеистая, с геометрическим рисунком из ромбов, овалов или прямоугольников. Окрашена в се-

ровато- или буро-коричневый цвет. Ножка полая, высотой около 5 см и диаметром около 2 см. Ее поверхность сухая, желтоватая, изрезана глубокими бороздками. Мякоть тонкая, упругая, в шляпке нежная, в ножке резинистая, без запаха.

Сморчок конический относится к четвертой категории грибов. Он обладает хорошими вкусовыми качествами и употребляется в пищу в вареном, жареном и сушеном виде.

СМОРЧОК ОБЫКНОВЕННЫЙ

Сморчок обыкновенный представляет собой довольно редкий съедобный сумчатый гриб. Другие названия — сморчок съедобный и сморчок настоящий. Растет поодиночке и небольшими группами с конца апреля до начала мая, иногда дольше, при благоприятных погодных условиях встречается и осенью. Места распространения — лиственные и смешанные

леса, заросли кустарников, лесозаготовки, обочины канав, а также валежник, почвы, богатые питательными веществами, и места пожарищ.

Шляпка гриба яйцевидная, с приросшими краями, внутри полая. Ее диаметр составляет около 8 см. Поверхность шляпки серовато- или желтовато-коричневого цвета, покрыта глубокими бороздками, создающими ячейки неправильной овальной формы. Ножка образует одну полость со шляпкой. Ее высота около 8 см, а диаметр около 2 см. Поверхность ножки окрашена в светло-бурый цвет и также, как шляпка, изрезана глубокими бороздками. Мякоть нежная, тонкая, мягкая, сероватого цвета, с приятным грибным запахом и вкусом.

Сморчок обыкновенный относится к третьей категории грибов. Благодаря своим отменным вкусовым качествам во многих европейских странах считается деликатесом. Его можно варить, жарить и заготавливать впрок.

СМОРЧКОВАЯ ШАПОЧКА

Сморчковая шапочка представляет собой съедобный сумчатый гриб, именуемый в некоторых источниках как колпачок или верпа чешская. Растет многочисленными колониями в мае, совпадая по времени с появлением первых листочков на липе. Встречается на низких участках редких лиственных лесов, особенно там, где есть молодые липы и осины.

Шляпка гриба ширококолокольчатая, со свободными краями, диаметром около 3 см и высотой около 4 см. Ее поверхность сухая, матовая, вертикально-складчатая, желтовато- или зеленовато-коричневая.

Ножка округлая, более толстая у основания, прямая или изогнутая, внутри полая или выполненная, высотой около 12 см и диаметром около 3 см. Ее поверхность зернистая, светло-коричневая, покрыта мучнистым налетом и имеет несколько мелкочешуйчатых поя-

сков. Мякоть тонкая, ломкая, сероватого цвета, с едва выраженным характерным вкусом. В ее состав входит большое количество белков и полезных азотистых соединений.

Сморчки относятся к третьей категории. В пищу употребляются только шляпки, которые можно варить, жарить и сушить.

СПАРАССИС КУРЧАВЫЙ

Спарассис курчавый представляет собой редкий безусловно-съедобный базидиальный гриб. Другие названия — грибная капуста и коралловый гриб. Занесен в Красную книгу России. Растет поодиночке с конца июля до конца сентября на основаниях стволов хвойных деревьев, а также на гниющей древесине тех же пород.

Плодовое тело округлое, его образует множество кудрявых лепестков, имеющих одно мясистое основание. Его диаметр составляет около 30 см, а масса может достигать до 5 кг. Окра-

шено плодовое тело сначала в кремовый, а затем в буроватый цвет. Мякоть толстая, мясистая, упругая, белого цвета, с характерным запахом и приятным вкусом.

Спарассис курчавый употребляется в пищу в вареном и жареном виде, а также заготавливается впрок в сушеном.

СПАТУЛЯРИЯ ЖЕЛТОВАТАЯ

Спатулярия желтоватая, или лопаточка грибная, представляет собой редкий съедобный сумчатый гриб, который растет многочисленными колониями с середины июля до конца августа на востоке России. В качестве излюбленных мест обитания предпочитает смешанные и хвойные, особенно еловые, леса.

Плодовое тело гриба лопатовидное, высотой около 6 см и диаметром около 2 см. Его поверхность сухая, матовая, волнистая, яркого желто-оранжевого цвета. Ножка хорошо выраженная,

прямая или изогнутая, высотой около 4 см и диаметром не более 0,5 см. Ее поверхность гладкая, окрашена в чуть сероватый цвет. Мякоть толстая, мясистая, сочная, студенистая, без запаха.

Спатулярия желтоватая не отличается высокими вкусовыми качествами, но тем не менее ее можно использовать для приготовления первых и вторых блюд.

СТРОБИЛЮРУС СОЧНЫЙ

Стробилюрус сочный, или стробилюрус съедобный, представляет собой съедобный пластинчатый гриб, который растет небольшими группами с середины апреля до начала мая, а потом после перерыва в середине июля и еще раз появляется в конце октября. Чаще всего его можно встретить в редких смешанных и хвойных лесах, особенно ельниках, на хорошо прогреваемых солнцем участках леса и в низинах.

Шляпка гриба полушаровидная, со временем становится распростертой, с волнистыми

краями. Ее диаметр составляет около 3 см. Поверхность шляпки гладкая, матовая, бархатистая, в сухую погоду блестящая, покрыта восковатым налетом. Окрашена в коричневый или красновато-коричневый цвет. Пластинки частые, свободные, сначала белые, а затем сероватые.

Ножка округлая, у основания имеет корневидный отросток, внутри полая. Высота ножки около 3 см, а диаметр около 0,2 см. Окрашена сверху в сероватый, а внизу в желтоватый цвет. Мякоть тонкая, в шляпке мягкая, в ножке жесткая, белого цвета, с приятным пряным ароматом.

В пищу употребляются только шляпки, которые можно варить или жарить.

СТРОФАРИЯ ГОРНЕМАНА

Строфария Горнемана представляет собой довольно редкий условно-съедобный пластинчатый гриб, который растет небольшими груп-

пами с конца августа до середины октября на пнях и гниющей древесине.

Шляпка гриба полушаровидная, со временем становится распростертой, с небольшим возвышением в середине. Ее диаметр составляет около 20 см. Поверхность шляпки гладкая, матовая, клейкая, красновато-коричневая или желтовато-серая с сиреневатым оттенком. Пластинки частые, приросшие, сначала сероватые, а затем черные с фиолетовым оттенком. Ножка округлая, более тонкая у основания, внутри выполненная, с характерным сероватым кольцом посередине. Ее поверхность окрашена в желтый цвет, у шляпки гладкая, а у основания покрыта частыми хлопьевидными чешуйками светло-желтого цвета. Мякоть толстая, упругая, мясистая, белого или слегка желтоватого цвета, у зрелых грибов с неприятным запахом и горьковатым вкусом.

Строфария Горнемана употребляется в пищу после предварительной обработки. Ее можно жарить, солить и мариновать.

СТРОФАРИЯ СИНЕ-ЗЕЛЕНАЯ

Строфария сине-зеленая представляет собой съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке или группами с начала сентября до конца октября на гниющей древесине в хвойных и смешанных лесах, в зарослях кустарника, на плодородных участках почвы в садах и парках.

Шляпка гриба колокольчатая, со временем становится распростертой. С краев шляпки свисают в виде хлопьев остатки белого покрывала. Диаметр шляпки составляет около 6 см. Поверхность гладкая, слизистая, может быть клейкой на ощупь. Окрашена в сине-зеленый цвет с бурыми размытыми пятнами. В жаркое сухое лето шляпка выгорает и становится желтоватой. Пластинки широкие, приросшие, сначала серовато-зеленые, а затем серовато-бурые.

Ножка округлая, с синеватым кольцом посередине, внутри полая, высотой около 8 см и

диаметром около 1 см. Ее поверхность сверху гладкая, внизу густо усеяна мелкими отстающими хлопьевидными чешуйками желтоватого цвета. Мякоть тонкая, упругая, в шляпке мягкая, голубая, в ножке жесткая, желтоватая, с приятным пряным ароматом.

Строфария сине-зеленая относится к четвертой категории грибов, хотя в Америке ее считают ядовитой. В пищу ее употребляют в вареном, жареном, соленном и маринованном виде.

СТРОЧОК ГИГАНТСКИЙ

Строчок гигантский представляет собой условно-съедобный сумчатый гриб, который растет поодиночке и небольшими группами с конца апреля до середины мая в лиственных и смешанных лесах, на хорошо освещенных солнцем полянах и в зарослях кустарника, а также у пней и валежника.

Шляпка гриба неправильно-округлая, с приросшими краями. Ее диаметр составляет около

30 см. Поверхность покрыта многочисленными глубокими складками, которые образуют рисунок, напоминающий рисунок головного мозга человека. Внутри шляпка полая, окрашена в коричневато- или рыжевато-желтый цвет. Ножка бороздчатая, внутри полая, высотой около 3 см и диаметром около 5 см. Мякоть тонкая, ломкая, восковидная, сероватого цвета, без запаха.

Строчок гигантский относится к четвертой категории. После предварительного отваривания его можно жарить.

СТРОЧОК ОБЫКНОВЕННЫЙ

Строчок обыкновенный представляет собой редкий ядовитый сумчатый гриб. Другие названия — телячьи потроха, пестрица, торчок.

Растет поодиночке и группами с конца апреля до конца мая, иногда еще и в июне. Встречается в хвойных, особенно сосновых, и смешанных лесах, на вырубках и по обочинам дорог.

Шляпка гриба неправильно-овальная, с приросшими краями. Ее диаметр составляет около 10 см. Поверхность шляпки покрыта глубокими складками и морщинами, окрашена у молодых грибов в шоколадно-коричневый цвет, а у зрелых — в желтовато-коричневый. Ножка округлая, более тонкая у основания, внутри полая, высотой около 3 см и диаметром около 6 см. Ее поверхность слегка розоватая, складчатая. Мякоть тонкая, ломкая, восковидная, без вкуса.

Строчок обыкновенный в своих тканях содержит гиромитрин, который при попадании в организм человека может привести к тяжелому отравлению со смертельным исходом.

СЫРОЕЖКА БЛЕДНО-ОХРИСТАЯ

Сыроежка бледно-охристая представляет собой съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке и группами с середины ию-

ля до начала октября в широколиственных, лиственных и хвойных лесах.

Шляпка гриба полушаровидная, со временем становится распростертой, с небольшой выемкой посередине и рубчатыми краями. Ее диаметр составляет около 6 см. Поверхность шляпки гладкая, блестящая, клейкая, ярко-желтого цвета, более насыщенного в центре. Пластинки слабоприросшие, сначала белые, а затем оранжево-желтые. Ножка округлая, внутри полая, высотой около 8 см и диаметром около 1 см. Ее поверхность гладкая, матовая, окрашена в белый или слегка розоватый цвет. Мякоть тонкая, мягкая, рыхлая, белого цвета, без запаха.

Сыроежка бледно-охристая относится к четвертой категории грибов. В пищу ее употребляют, как правило, только в жареном виде.

СЫРОЕЖКА БОЛОТНАЯ

Сыроежка болотная, или поплавуха, представляет собой довольно редкий съедобный

пластинчатый гриб, который растет поодиночке или небольшими группами с середины июля до конца сентября на севере России. Встречается в хвойных и смешанных лесах, черничниках, вблизи болот и на торфяно-песчаной почве.

Шляпка гриба колокольчатая, но в процессе роста она становится распростертой, с небольшой выемкой посередине и опущенными краями. Ее диаметр составляет около 15 см. Поверхность шляпки гладкая, блестящая, клейкая, яркого красного цвета, более темная в середине. В сухое жаркое лето выгорает, и на ней появляются более светлые размытые пятна. Пластинки частые, широкие, с зубчатыми краями, окрашены в желтоватый цвет. Ножка округлая, может быть вздутой, внутри выполненная или полая, высотой около 8 см и диаметром около 3 см. Ее поверхность гладкая, матовая, розоватая. Мякоть толстая, ломкая, нежная, белого цвета, без запаха.

Сыроежка болотная относится к третьей категории. В пищу употребляется в вареном и соленом виде.

СЫРОЕЖКА БУРЕЮЩАЯ

Сыроежка буреющая, или сыроежка ароматная, представляет собой съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке и небольшими группами с середины июля до начала октября в хвойных и лиственных лесах, особенно сосновых, дубовых и березовых.

Шляпка гриба сначала выпуклая, а затем распростертая, диаметром около 8 см. Ее поверхность гладкая, сухая, матовая, в зависимости от места обитания может быть окрашена в самые разнообразные цвета — от бордового до буровато-оливкового. Пластинки частые, почти белые, у зрелых грибов становятся желтовато-бурыми. Ножка округлая, внутри сначала сплошная, а затем выполненная, высотой около 7 см и диаметром около 2 см. Ее поверхность сухая, гладкая или морщинистая, белого, розового или красного цвета. Мякоть толстая, упругая, плотная, желтоватого цвета. На воздухе быстро буреет. Обладает сильным

селедочным запахом, который пропадает в процессе жарения или кипячения.

Сыроежка буряющая относится к третьей категории. Она отличается высокими вкусовыми качествами, благодаря чему в некоторых странах считается деликатесом. В пищу употребляется в вареном, жареном, соленном и маринованном виде.

СЫРОЕЖКА ВИЛЬЧАТАЯ

Сыроежка вильчатая, или сыроежка гетерофильная, представляет собой редкий съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке и группами с конца июля до конца сентября в смешанных и лиственных лесах, особенно много его в молодых лесопосадках.

Шляпка гриба полушаровидная, со временем становится распростертой, с небольшой выемкой в середине. Ее диаметр составляет около 10 см. Поверхность шляпки гладкая, блестящая, клейкая, коричневого или желтовато-

зеленого цвета, в серединке бурая. Пластинки частые, узкие, желтоватого цвета с бурыми крапинками по краю. Ножка округлая, может быть более тонкой у основания, внутри сначала сплошная, а затем полая, высотой около 6 см и диаметром около 3 см. Ее поверхность гладкая, матовая, сверху почти белая, а внизу бурая. Мякоть толстая, ломкая, плотная, белого цвета, без запаха.

Сыроежка вильчатая относится к четвертой категории грибов. В пищу употребляется в жареном, соленом и маринованном виде.

СЫРОЕЖКА ВЫЦВЕТАЮЩАЯ

Сыроежка выцветающая, или сыроежка красивенькая, представляет собой условно-съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке и группами с начала июля до конца сентября в широколиственных и смешанных лесах.

Шляпка гриба полушаровидная, со временем становится вдавленной, иногда с небольшой выпуклостью посередине. Ее диаметр составляет около 8 см. Поверхность шляпки гладкая, ровная, клейкая, по краю красная, в середине серовато-розовая с декоративными пятнами желтого и бурого цвета. В процессе роста выцветает и становится блеклой. Пластинки частые, приросшие, белые. Ножка округлая, внутри выполненная, высотой около 5 см и диаметром около 2 см. Ее поверхность гладкая, матовая, сверху грязно-белая, внизу желтовато-бурая. Мякоть плотная, ломкая, белого цвета, со слабым фруктовым запахом и горьким едким вкусом.

Сыроежка выцветающая используется исключительно для засола после предварительной обработки.

СЫРОЕЖКА ДЕВИЧЬЯ

Сыроежка девичья представляет собой съедобный пластинчатый гриб, который растет

поодиночке и группами с середины августа до начала октября в лиственных и хвойных лесах.

Шляпка гриба сначала выпуклая, а затем распростертая или слабовдавленная, диаметром около 5 см. Ее поверхность гладкая, блестящая, клейкая, серого цвета с сиреневатым, желтым или розовым оттенком. Центр шляпки бурый. Пластинки тонкие, приросшие, сначала белые, а затем желтые.

Ножка округлая, более толстая у основания, внутри у молодых грибов выполненная, у зрелых — полая, высотой около 5 см и диаметром около 1 см. Ее поверхность гладкая, ровная, почти белая. Мякоть тонкая, ломкая, нежная, желтоватого цвета, без запаха.

Сыроежка девичья употребляется в пищу в качестве основного продукта для приготовления первых и вторых блюд.

СЫРОЕЖКА ЖГУЧЕ-ЕДКАЯ

Сыроежка жгуче-едкая, или сыроежка рвотная, представляет собой несъедобный пластин-

чатый гриб, который растет поодиночке и группами с середины июля до конца сентября в хвойных и лиственных лесах, вблизи болот и в низинах.

Шляпка гриба сначала шаровидная, а затем слабовдавленная, диаметром около 8 см. Ее поверхность гладкая, блестящая, клейкая, по краям окрашена в ярко-красный цвет, а в середине — в более темный. Пластинки широкие, белые. Ножка округлая, внутри выполненная, высотой около 6 см и диаметром около 2 см. Ее поверхность гладкая, матовая, белого цвета с розоватым оттенком у основания. Мякоть тонкая, ломкая, у молодых грибов упругая, у зрелых — рыхлая, окрашена в белый цвет с красноватым оттенком, без запаха, с резким едким вкусом.

Сыроежка жгуче-едкая, по мнению некоторых специалистов, содержит вредные для человеческого организма вещества и является слабодовитой. Другие же относят ее в разряд несъедобных в силу ее низких вкусовых качеств.

СЫРОЕЖКА ЖЕЛТАЯ

Сыроежка желтая представляет собой съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке и группами с середины июля до конца сентября преимущественно на севере России. Встречается в лиственных лесах, особенно часто в березняках, а также в черничниках, окрестностях болот и поросших мхом низинах.

Шляпка гриба сначала полушаровидная, а затем распростертая, диаметром около 12 см. Ее поверхность гладкая, сухая, матовая, лимонно-желтого цвета, более насыщенного в центре. Пластинки окрашены в белый или желтоватый цвет. Ножка округлая, внутри сначала сплошная, а затем выполненная, высотой около 6 см и диаметром около 2 см. Ее поверхность гладкая, сухая, белого цвета, который со временем становится грязно-серым. Мякоть тонкая, ломкая, у молодых грибов плотная, у зрелых — рыхлая, белого цвета, без запаха. На воздухе и под воздействием вы-

сокой температуры цвет мякоти меняется на темно-серый.

Сыроежка желтая относится к третьей категории грибов. В пищу употребляется в вареном, жареном и соленом виде.

СЫРОЕЖКА ЖЕЛЧНАЯ

Сыроежка желчная представляет собой редкий съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке и группами с середины июля до конца сентября в широколиственных, лиственных и хвойных лесах.

Шляпка гриба сначала выпуклая, а затем вдавленная, диаметром около 8 см. Ее поверхность гладкая, клейкая, по краям желтоватая, в середине буро-желтая. Пластинки частые, приросшие, желтоватые.

Ножка округлая, внутри сначала выполненная, а затем ячеистая, высотой около 6 см и диаметром около 2 см. Ее поверхность гладкая, сухая, у шляпки окрашена в сероватый цвет, у

основания — в желтый. Мякоть плотная, ломкая, белого цвета или различных оттенков желтого, с приятным медовым запахом и горьковатым вкусом.

Сыроежка желчная относится к третьей категории грибов. В пищу употребляется, как правило, в соленом виде.

СЫРОЕЖКА ЗЕЛЕНАЯ

Сыроежка зеленая представляет собой съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке с начала июля до конца сентября, самые большие урожаи дает в августе. Чаше всего встречается в смешанных, лиственных и хвойных лесах, особенно на солнечных полянах и вдоль тропинок, а также на песчаных почвах и участках, поросших густой травой или мхом.

Шляпка гриба сначала полушаровидная, а затем вдавленная, диаметром около 10 см. Ее поверхность гладкая, блестящая, клейкая, по

краям окрашена в чистый зеленый цвет, который в серединке имеет оливковый, желтый или бурый оттенок. Пластинки частые, приросшие, сначала белые, а затем кремовые с ржавыми пятнами. Ножка округлая, иногда более тонкая у основания, внутри выполненная, высотой около 5 см и диаметром около 2 см. Ее поверхность гладкая или морщинистая, сухая, матовая, белого цвета с ржавыми пятнами в нижней части. Мякоть тонкая, ломкая, в шляпке плотная, в ножке рыхлая, белого цвета, без запаха, с горьким вкусом. На воздухе буреет.

Сыроежка зеленая относится к четвертой категории грибов. Обладает хорошими вкусовыми качествами. Используется в жареном виде и для засола.

СЫРОЕЖКА ЗОЛОТИСТО-ЖЕЛТАЯ

Сыроежка золотисто-желтая представляет собой съедобный пластинчатый гриб, который

растет поодиночке и группами с середины июля до начала октября в широколиственных, лиственных и хвойных лесах.

Шляпка гриба сначала полушаровидная, а затем вдавленная, диаметром около 6 см. Ее поверхность гладкая, блестящая, клейкая, желтого цвета с красивым оранжевым оттенком и более темной серединой. Пластинки слабоприсохшие, соединены перемычками, окрашены в белый цвет, который со временем становится оранжево-желтым. Ножка округлая, внутри полая, высотой около 8 см и диаметром около 1 см. Ее поверхность гладкая, бело-розового цвета. Мякоть тонкая, ломкая, рыхлая, белого цвета, без запаха.

Сыроежка золотисто-желтая относится к четвертой категории. В пищу используется преимущественно в жареном виде.

СЫРОЕЖКА ЗОЛОТИСТО-КРАСНАЯ

Сыроежка золотисто-красная представляет собой съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке и небольшими группами с середины июля до конца сентября в хвойных и лиственных лесах, на участках почвы, поросших густой травой.

Шляпка гриба сначала полушаровидная, а затем слабовдавленная, диаметром около 10 см. Ее поверхность гладкая, блестящая, у молодых грибов клейкая, ярко-красного цвета с размытыми желтыми пятнами в середине. Пластинки частые, свободные, сначала кремовые, а потом желтые.

Ножка округлая, внутри у молодых грибов сплошная, у зрелых — выполненная, высотой около 8 см и диаметром около 2 см. Ее поверхность гладкая, ровная, желтоватая. Мякоть тонкая, ломкая, в шляпке нежная, в ножке ватобразная, окрашена в белый или желтоватый цвет, без запаха.

Сыроежка золотисто-красная относится к третьей категории. Она отличается высокими вкусовыми качествами. В пищу употребляется в основном в вареном, жареном и соленом виде.

СЫРОЕЖКА КРАСИВАЯ

Сыроежка красивая представляет собой редкий съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке и группами с середины августа до конца сентября в смешанных и лиственных лесах, а также на песчаных почвах.

Шляпка гриба сначала выпуклая, а затем вдавленная, диаметром около 8 см. Ее поверхность матовая, бархатистая, может быть волнистой или растрескавшейся, окрашена в кроваво-красный или розовый цвет неравномерной интенсивности. Края шляпки быстро выцветают. Пластинки узкие, приросшие, кремового цвета. Ножка округлая, более толстая у основания, внутри полая, высотой около 4 см

и диаметром около 2 см. Ее поверхность гладкая, сухая, матовая, чисто белого цвета, который иногда может приобретать розоватый оттенок. Мякоть тонкая, упругая, твердая, белого цвета, без запаха, с горьковатым вкусом.

Сыроежка красивая относится к третьей категории грибов. Обладает хорошими вкусовыми качествами. В пищу употребляется преимущественно в соленном виде. Требуется предварительного отваривания.

СЫРОЕЖКА КРАСНАЯ

Сыроежка красная представляет собой съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке и группами с середины августа до начала октября в лиственных и хвойных лесах, предпочитая песчаные почвы.

Шляпка гриба выпуклая, со временем становится распростерто-вдавленной, диаметром около 8 см. Ее поверхность гладкая, блестящая, клейкая, ярко-красного или розового цве-

та, более насыщенного в середине. Пластинки частые, широкие, сначала белые, а потом светло-желтые.

Ножка округлая, у основания может быть более тонкой, внутри сплошная, высотой около 6 см и диаметром около 2 см. Ее поверхность гладкая, окрашена в белый цвет, который у зрелых грибов приобретает серый или розовый оттенок. Мякоть тонкая, ломкая, белого цвета, без запаха, с острым горьковатым вкусом.

Сыроежка красная в пищу употребляется преимущественно в соленом виде.

СЫРОЕЖКА ЛАЙКОВАЯ

Сыроежка лайковая, или сыроежка зелено-красная, представляет собой съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке и группами с середины июля до конца сентября в лиственных, хвойных и смешанных лесах.

Шляпка гриба сначала выпуклая, а затем вдавленная, диаметром около 15 см. Ее поверх-

ность гладкая, блестящая, клейкая, ярко-красного цвета с желтыми размытыми пятнами. На солнце выгорает и становится кремовой, от этого пятна выделяются еще больше и кажутся совсем темными. Пластинки редкие, толстые, сначала белые, а потом желтые.

Ножка округлая, иногда более тонкая у основания, высотой около 8 см и диаметром около 3 см. Ее поверхность гладкая, матовая, белого цвета, с нежным розоватым оттенком у самой шляпки. Мякоть окрашена в желтовато-белый цвет, в шляпке она упругая, плотная, в ножке рыхлая, мягкая.

Сыроежка лайковая относится к третьей категории грибов. Обладает хорошими вкусовыми качествами. Ее можно варить, жарить и солить.

СЫРОЕЖКА ЛИЛОВАЯ

Сыроежка лиловая представляет собой редкий съедобный пластинчатый гриб, который

растет поодиночке и группами с середины июля до конца сентября в хвойных и лиственных лесах.

У молодых грибов шляпка полушаровидная, у зрелых — вдавленная, с волнистым краем. Ее диаметр составляет около 8 см. Поверхность шляпки гладкая, клейкая, чистого сиреневого цвета или розовато-лилового. Пластинки частые, приросшие, желтоватого цвета. Ножка округлая, внутри полая, высотой около 6 см и диаметром около 2 см. Ее поверхность гладкая, матовая, белого цвета, который внизу приобретает розоватый оттенок. Мякоть тонкая, ломкая, белого цвета, без запаха.

Сыроежка лиловая употребляется в пищу в вареном, жареном и соленом виде.

СЫРОЕЖКА ЛОМКАЯ

Сыроежка ломкая представляет собой довольно редкий съедобный пластинчатый гриб,

который растет поодиночке и группами с середины августа до начала октября в лиственных и хвойных лесах, в зарослях кустарника, на лесных полянах и опушках, а также вблизи болот и в низинах.

Шляпка гриба выпуклая, со временем становится распростертой, слегка выпуклой или, наоборот, вдавленной, с рубчатыми краями. Ее диаметр составляет 5–7 см. Поверхность шляпки гладкая, блестящая, клейкая, светлокрасного или розовато-лилового цвета с синеватым или зеленоватым оттенком в середине соответственно. Пластинки частые, узкие, белые. Ножка округлая, у основания может быть более толстой, высотой около 5 см и диаметром около 1 см. Ее поверхность гладкая, матовая, розовато-белая. Мякоть тонкая, ломкая, рыхлая, белого цвета, без запаха, с горьковатым вкусом.

Сыроежка ломкая относится к четвертой категории грибов. Как большинство сыроежек, используется в основном для засола.

СЫРОЕЖКА НЕВЗРАЧНАЯ

Сыроежка невзрачная представляет собой редкий съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке и группами с начала августа до начала октября в хвойных и лиственных лесах.

У молодых грибов шляпка выпуклая, у зрелых — слабовдавленная, с рубчатыми краями. Ее диаметр составляет около 5 см. Поверхность шляпки гладкая, матовая, клейкая, темно-розового или грязно-красного цвета. Пластинки частые, узкие, сначала кремовые, а потом желтые. Ножка округлая, внутри выполненная, высотой около 5 см и диаметром около 1 см. Ее поверхность гладкая, матовая, окрашена в белый цвет. Мякоть тонкая, ломкая, белого цвета, без запаха, с горьковатым вкусом.

Сыроежка невзрачная относится к четвертой категории грибов. В пищу употребляется исключительно в соленом виде.

СЫРОЕЖКА ОЛИВКОВАЯ

Сыроежка оливковая представляет собой редкий съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке и группами с конца июля до начала октября в лиственных и хвойных лесах.

Шляпка гриба сначала выпуклая, а затем распростерто-вдавленная, диаметром около 8–10 см. Ее поверхность гладкая, матовая, ярко-красного или оливково-зеленого цвета. Пластинки частые, вильчатые, сначала почти белые, а потом желтые.

Ножка округлая, иногда вздутая, внутри сплошная, высотой около 8 см и диаметром около 2 см. Ее поверхность гладкая, бархатистая, окрашена в сиреневато-желтый цвет, у основания — в ржавый. Мякоть мясистая, упругая, плотная, без запаха, желтоватого цвета. На воздухе буреет.

Сыроежка оливковая обладает хорошими вкусовыми качествами. Ее можно использовать для приготовления разнообразных блюд и солить.

СЫРОЕЖКА ПИЩЕВАЯ

Сыроежка пищевая, или сыроежка съедобная, представляет собой съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке и группами с середины июля до конца сентября на освещенных солнцем полянах и опушках, поросших густой травой, в широколиственных и лиственных лесах.

Шляпка гриба сначала полушаровидная, а затем вдавленная, диаметром около 10 см. Ее поверхность гладкая, матовая, клейкая, ровная или волнисто-изогнутая. Окрашена в розовый или красный цвет, в зависимости от места обитания может быть покрыта пятнами неправильной формы серого, сиреневого или белого цвета. Пластинки частые, сначала белые, а затем желтые, с мелкими ржавыми пятнами.

Ножка округлая, у основания может быть более тонкой, у молодых грибов внутри сплошная, у зрелых — выполненная, высотой около 5 см и диаметром около 3 см. Ее поверхность

гладкая, сухая, матовая, сначала белого, а затем желтоватого цвета. Мякоть толстая, мясистая, упругая, твердая, белого цвета, без запаха.

Сыроежка пищевая относится к третьей категории грибов. Обладает лучшими из всего семейства сыроежковых вкусовыми качествами. Ее можно варить, жарить, а также заготавливать впрок в соленном и сушеном виде.

СЫРОЕЖКА ПУРПУРНО-КРАСНАЯ

Сыроежка пурпурно-красная представляет собой съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке и группами с середины июля до начала октября. Излюбленные места обитания — смешанные и хвойные леса, лишайники, влажные участки почвы, поросшие мхом или густой травой.

Шляпка гриба сначала полушаровидная, а затем вдавленная, диаметром около 12–15 см. Ее поверхность гладкая, матовая, клейкая, красного цвета с синим или бурым оттенком в

середине. В жаркое и сухое лето выгорает, становясь грязно-желтой. Пластинки широкие, свободные, сначала белые, а затем желтые с бурыми пятнами. Ножка округлая, иногда более тонкая у основания, внутри сначала сплошная, а затем полая, высотой около 8 см и диаметром около 3 см. Ее поверхность сухая, морщинистая, белого цвета, иногда с чуть заметным розоватым оттенком. Мякоть толстая, ломкая, нежная, без запаха, бледно-розового цвета, который у зрелых грибов меняется на сероватый.

Сыроежка пурпурно-красная относится к третьей категории грибов. Она обладает хорошими вкусовыми качествами, которые позволяют употреблять ее в пищу в вареном, жареном и соленом виде.

СЫРОЕЖКА РОДСТВЕННАЯ

Сыроежка родственная представляет собой редкий условно-съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке и группами с конца

июля до конца сентября в хвойных и смешанных лесах, особенно много его на участках почвы, поросших густым слоем мха.

Шляпка гриба сначала полушаровидная, затем слабовдавленная. Ее поверхность гладкая, матовая, клейкая, серовато- или буровато-оливкового цвета. Пластинки частые, приросшие, сначала белые, а потом кремовые. Бывает, что на них появляются капли, похожие на росу, оставляющие на поверхности пластинок темные пятна. Ножка округлая, более тонкая у основания, внутри у молодых грибов сплошная, у зрелых — выполненная, высотой около 8 см и диаметром около 2 см. Ее поверхность сухая, матовая, морщинистая, сероватого цвета. Мякоть толстая, ломкая, плотная, сначала белого цвета, а затем серого, без запаха, но с едким горьковатым вкусом.

Сыроежка родственная относится к третьей категории грибов. После предварительной кулинарной обработки ее можно жарить и заготавливать впрок в соленом виде.

СЫРОЕЖКА РОЗОВАЯ

Сыроежка розовая представляет собой редкий съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке и группами с середины августа до начала октября в лиственных и хвойных лесах, особенно в сосняках, а также на песчаниках. Шляпка гриба полушаровидная, со временем становится распростертой, с небольшим углублением в середине. Ее диаметр составляет около 8 см. Поверхность шляпки гладкая, матовая, розовато-красного цвета. К концу сезона выгорает, становясь бледно-розовой, и покрывается желтоватыми пятнами. Пластинки частые, приросшие, кремовые. Ножка округлая, более толстая у основания, внутри у молодых грибов сплошная, у зрелых — полая, высотой около 6 см и диаметром около 2 см. Ее поверхность гладкая, ровная. Мякоть упругая, плотная, бледно-розовая, без запаха, с горьким вкусом.

Сыроежка относится к третьей категории грибов. В пищу ее употребляют исключительно в соленом виде.

СЫРОЕЖКА СЕРАЯ

Сыроежка серая представляет собой съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке и группами с середины июня до конца сентября в хвойных, лиственных и смешанных лесах, на хорошо прогреваемых солнцем полянах и песчаниках.

Шляпка гриба сначала выпуклая, а затем слабовдавленная, диаметром около 10–12 см. Ее поверхность гладкая, матовая, клейкая, серого цвета с сизым, зеленоватым или красным оттенком. К концу сезона выгорает и становится блеклой. Пластинки частые, толстые, желтоватые. Ножка округлая, внутри полая, высотой около 6 см и диаметром около 3 см. Ее поверхность гладкая, матовая, сухая, иногда морщинистая. Мякоть толстая, мясистая, упругая, белого цвета, без запаха.

Сыроежка серая относится к третьей категории грибов. Она обладает хорошими вкусовыми качествами. В пищу употребляется в жареном виде и традиционно — в соленом.

СЫРОЕЖКА СЕРЕЮЩАЯ

Сыроежка сереющая, или сыроежка выцветающая, представляет собой редкий съедобный пластинчатый гриб, который растет группами и поодиночке с середины июля до конца сентября на влажных участках почвы в хвойных, особенно сосновых, лесах, а также среди мха и в черничниках.

Шляпка гриба сначала полушаровидная, а затем слабовдавленная, диаметром около 15 см. Ее поверхность гладкая, сухая, матовая, у молодых грибов клейкая, оранжевого или желто-коричневого цвета. В конце сезона выгорает, становясь грязно-серой. Пластинки тонкие, широкие, сначала белые, а потом грязно-серые. Ножка округлая, иногда более тонкая у основания, внутри сплошная, высотой около 10 см и диаметром около 2 см. Ее поверхность гладкая, сухая, иногда морщинистая, окрашена в сероватый цвет. Мякоть мясистая, упругая, в шляпке плотная, в ножке рыхлая, белого цвета, который со временем

приобретает ярко выраженный серый оттенок. Обладает приятным грибным ароматом и чуть горьковатым вкусом.

Сыроежка сереющая относится к третьей категории грибов. В пищу используются только шляпки молодых грибов. Их можно варить, жарить и заготавливать впрок в соленном и маринованном виде.

СЫРОЕЖКА СИНЕ-ЖЕЛТАЯ

Сыроежка сине-желтая, или сыроежка разноцветная, представляет собой съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке и группами с середины июля до конца сентября в смешанных и лиственных лесах, особенно в сосняках и березовых рощах.

Шляпка гриба сначала полушаровидная, а затем слабовдавленная, диаметром около 12–15 см. Ее поверхность сухая, клейкая, с мелкими морщинками или трещинками по краям.

Окрашена в серый цвет с разнообразными оттенками — от пурпурного до фиолетового. Пластинки частые, приросшие, светлые.

Ножка округлая, иногда более тонкая у основания, внутри сначала сплошная, а затем ячеистая или выполненная, высотой около 12 см и диаметром около 3 см. Ее поверхность сухая, покрыта сетью мелких морщин, бледно-сиреневого или светло-розового цвета, иногда пятнистая. Мякоть упругая, ломкая, в ножке ватообразная, белого цвета с сиреневатым оттенком, без запаха.

Сыроежка сине-желтая относится к третьей категории грибов. Она самый вкусный представитель семейства сыроежковых. Ее можно жарить, солить и мариновать.

СЫРОЕЖКА СИНЯЯ

Сыроежка синяя, или сыроежка лазоревая, представляет собой съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке и группами с

середины августа до конца сентября в смешанных и хвойных лесах.

Шляпка гриба сначала выпуклая, а затем слабовдавленная, диаметром около 7 см. Ее поверхность гладкая, сухая, синего или темно-сиреневого цвета, более насыщенного в центре, с мучнистым налетом. Пластинки частые, вильчатые, белые. Ножка округлая, может быть вздутой, внутри сначала выполненная, а потом полая, высотой около 5 см и диаметром около 2 см. Ее поверхность гладкая, сухая, белого цвета. Мякоть плотная, ломкая, средней мясистости, белого цвета, без запаха.

Сыроежка синяя относится к третьей категории грибов. В пищу употребляется в основном в жареном и соленом виде.

СЫРОЕЖКА ЦЕЛЬНАЯ

Сыроежка цельная, или сыроежка замечательная, представляет собой редкий съедобный

пластинчатый гриб, который растет исключительно небольшими группами с середины июля до конца сентября в хвойных и лиственных лесах на юге России.

У молодых грибов шляпка полушаровидная, у зрелых — распростертая, с небольшим углублением в середине. Ее диаметр составляет около 10 см. Поверхность шляпки гладкая, блестящая, клейкая, темно-красного или сиреневато-бурого цвета. Пластинки частые, тонкие, сначала кремовые, а потом желтые. Ножка округлая, иногда более толстая у основания, внутри полая, высотой около 8 см и диаметром около 3 см. Ее поверхность гладкая, сухая, матовая, белого цвета. Может быть покрыта ржавыми пятнами. Мякоть толстая, мясистая, у молодых грибов белая, твердая, у зрелых — желтоватая, ломкая, без запаха.

Сыроежка цельная относится к третьей категории грибов. В пищу используется в жареном и соленом виде.

СЫРОЕЖКА ЧЕРНО-ПУРПУРОВАЯ

Сыроежка черно-пурпуровая представляет собой редкий съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке и группами с середины августа до конца сентября в хвойных и лиственных лесах.

У молодых грибов шляпка полушаровидная, у зрелых — распростерто-вдавленная, диаметром около 12–15 см. Ее поверхность гладкая, матовая, пурпурно-фиолетового цвета, более насыщенного в середине. Пластинки частые, приросшие, желтоватые. Ножка округлая, высотой около 8 см и диаметром около 3 см. Ее поверхность гладкая, сухая, сверху розоватая, внизу желтовато-бурая. Мякоть толстая, упругая, плотная, сиреневато-белого цвета, без запаха.

Сыроежка черно-пурпуровая используется для приготовления первых и вторых блюд, а также заготавливается впрок в соленом виде.

СЫРОЕЖКА ЧЕШУЙЧАТАЯ

Сыроежка чешуйчатая, или сыроежка зеленоватая, представляет собой редкий съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке и группами с середины июля до середины октября на солнечных полянах в смешанных и лиственных лесах юга России.

Шляпка гриба полушаровидная, со временем становится слабовдавленной, с волнистыми краями. Ее диаметр составляет около 13–15 см. Поверхность шляпки сухая, матовая, иногда покрыта сетью мелких трещинок, особенно по краю. Окрашена в зеленый цвет с серым, голубым или оливковым оттенком. Пластинки приросшие, кремового цвета. Ножка округлая, иногда вздутая, внутри выполненная, высотой около 10 см и диаметром около 3 см. Ее поверхность сухая, матовая, зеленоватого цвета.

Мякоть твердая, в шляпке упругая и плотная, в ножке ломкая и рыхлая, белого цвета, без запаха.

Сыроежка чешуйчатая относится к третьей категории грибов. Обладает хорошими вкусовыми качествами, что позволяет использовать ее для приготовления самых разнообразных блюд, а также солить и мариновать.

ТРЕМЕЛЛОДОН СТУДЕНИСТЫЙ

Тремеллодон студенистый представляет собой редкий съедобный базидиальный гриб, который растет поодиночке с середины июля до конца августа на пнях и валежнике хвойных пород.

Плодовое тело гриба конSOLEVIDНО-БОКОВОЕ, у основания переходящее в подобие ножки. Его диаметр составляет около 6–8 см. Поверхность сухая, внизу шиповатая, синевато-сиреневая или синевато-фиолетовая. Мякоть толстая, мягкая, желеобразная, прозрачная, с неприятным йодистым запахом.

Треммелодон студенистый обладает низкими вкусовыми качествами, но тем не менее его можно употреблять в пищу в вареном и жареном виде.

ТРУТОВИК БЕРЕЗОВЫЙ

Трутовик березовый, или березовая губка, представляет собой несъедобный гриб, который растет поодиночке и группами с середины июля до конца сентября на березах, растущих или упавших. Очень часто является причиной возникновения красно-коричневой гнили на стволе дерева.

Плодовое тело гриба сначала почкообразное, а затем копытовидное. К дереву прирастает боковой частью. Его диаметр составляет около 20 см. Сверху покрыто толстой кожицей, которая у зрелых грибов становится твердой. Окрашено вверху в коричневый цвет, а внизу в бежевый. Мякоть толстая, упругая, мягкая, у зрелых грибов пробковидная, белого цвета, без запаха, но с кисловатым вкусом.

Трутовик березовый не употребляется в пищу в силу своих низких вкусовых качеств. Кроме того, блюда из этого гриба оставляют во рту устойчивый горький привкус.

ТРУТОВИК ЗИМНИЙ

Трутовик зимний, или полипорус зимний, представляет собой редкий съедобный гриб, который растет поодиночке и группами в первые две недели мая, а затем в октябре, не обращая внимания на легкие осенние заморозки. Встречается на всех видах древесины лиственных пород, особенно березы, липы, ольхи и рябины.

Шляпка гриба плоско-выпуклая, иногда с небольшой вмятиной посередине. Ее диаметр составляет около 10 см. Поверхность шляпки гладкая, сухая, матовая, коричневого или желтовато-бурого цвета. Спороносный слой мелкотрубчатый, сначала белый, а затем кремовый. Ножка округлая, высотой около 8–10 см

и диаметром около 1 см. Ее поверхность сухая, бархатистая, красновато-коричневого или серовато-желтого цвета. Мякоть плотная, упругая, сначала эластичная, а затем твердая, желтоватого цвета, без запаха и вкуса.

Трутовик зимний используется в основном для приготовления первых и вторых блюд. Кроме того, его можно заготавливать впрок в сушеном виде.

ТРУТОВИК ИЗМЕНЧИВЫЙ

Трутовик изменчивый представляет собой несъедобный гриб, в некоторых источниках именуемый как трутовик пестрый или полипорус изменчивый. Растет поодиночке и группами с конца июня до начала октября на пнях и валежнике лиственных пород, особенно березы, дуба и ясеня. Встречается как в лесу, так и в лесопарковой зоне. Его появление на стволе дерева способствует возникновению белой гнили.

Шляпка гриба воронковидная или плоская, диаметром около 10 см. Его поверхность радиально-полосатая, покрыта тонкой кожицей сначала желтовато-бурого, а затем бледно-желтого цвета.

Спороносный слой мелкопористый, нисходящий на ножку.

Ножка округлая, высотой около 4 см и диаметром около 0,5 см. Ее поверхность гладкая, бархатистая, густо-бурого цвета. Мякоть твердая, кожистая, у зрелых грибов деревянистая.

Трутовик изменчивый не содержит в своих тканях вредных для человека веществ, в пищу не употребляется из-за твердой мякоти.

ТРУТОВИК СЕРНО-ЖЕЛТЫЙ

Трутовик серно-желтый представляет собой съедобный гриб, который растет поодиночке или небольшими группами, срастаясь

шляпками, с конца мая до конца августа. Самые большие урожаи дает в начале сезона. Излюбленные места обитания — гниющая древесина лиственных пород в лиственных и смешанных лесах, а также сады и парки. Является распространителем бурой кубической гнили.

Плодовое тело гриба каплевидное, со временем становится копытообразным. Образовано боковой шляпкой округлой или веерообразной формы. Ее диаметр составляет около 30 см. Поверхность шляпки неровная, сухая, матовая, желтовато- или розовато-оранжевая. Спороносный слой мелкопористый, окрашен в серно-желтый цвет. Мякоть толстая, мясистая, плотная, у молодых грибов сочная, у зрелых — сухая, жесткая, деревянистая, сероватого цвета.

Трутовик серно-желтый относится к четвертой категории грибов. В пищу используются только молодые грибы, которые поддаются любому виду кулинарной обработки.

ТРУТОВИК СКОШЕННЫЙ

Трутовик скошенный представляет собой довольно редкий несъедобный гриб, в некоторых источниках именуемый как чага, трутовик косотрубчатый и черный гриб. Растет поодиночке на одном месте в течение 15 лет, поэтому собирать его можно в любое время года. Встречается на древесине лиственных пород, особенно березы. Его появление способствует развитию белой сердцевинной гнили.

Плодовое тело молодого гриба полушаровидное, диаметром около 30 см. Его поверхность шероховатая, растрескавшаяся, темно-бурого, иногда черного цвета. В процессе роста гриб разрушает приютивший его ствол дерева и формирует в его полости распростертое пленчатое тело. Спороносный слой состоит из тонких трубочек, скошенных под углом 30 градусов. Жизнь гриба заканчивается после того, как он выпускает через трубочки созревшие споры. Мякоть гриба плотная, жестковатая,

деревянистая, бурого цвета со светлыми прожилками, без запаха.

Трутовик скошенный обладает целебными свойствами, которые широко используются в современной медицине. Так, отвар чаги, растущей на березе, помогает при лечении раковых заболеваний, расстройствах работы желудочно-кишечного тракта, нарушениях деятельности селезенки и почек. Кроме того, трутовик скошенный — это прекрасное сырье для изготовления болеутоляющих и тонизирующих препаратов. Хранят гриб в сушеном виде, причем срок хранения у него довольно большой — около 2 лет.

ТРУТОВИК ЧЕШУЙЧАТЫЙ

Трутовик чешуйчатый представляет собой съедобный гриб, который растет поодиночке или группами с середины мая до конца августа. Другие названия — пестрец, вязовик или заячник. Встречается на стволах лиственных

пород деревьев, особенно вязов, и в широколиственных лесах. Его появление способствует образованию на древесине белой центральной гнили.

Шляпка гриба сначала почковидная, а затем распростертая, диаметром около 40 см. Ее поверхность сухая, матовая, серовато-желтая, густо усеяна мелкими чешуйками бурого цвета, расположенными кругами. Спороносный слой пористый, крупночешуйчатый. Ножка эксцентричная, реже боковая, высотой около 10 см и диаметром около 4 см. Ее поверхность гладкая, сухая, сверху светлая с тонким сетчатым рисунком, а внизу бурая, почти черная. Мякоть толстая, мясистая, упругая, у зрелых грибов жесткая, деревянистая, с едва ощутимым мучнистым запахом.

Трутовик чешуйчатый относится к четвертой категории грибов. Обладает хорошими вкусовыми качествами, универсален в употреблении. В пищу используются только молодые грибы.

ТРЮФЕЛЬ БЕЛЫЙ

Трюфель белый представляет собой редкий съедобный сумчатый гриб, который растет в земле на глубине 4–10 см поодиночке или группами с конца июля до начала ноября (при теплой погоде). Места распространения — хвойные, особенно сосновые, и лиственные леса, а также участки глинистой и песчаной почвы.

Плодовое тело гриба клубневидное, диаметром около 15 см и массой до 0,5 кг. Его поверхность волокнистая, войлочная, желтовато-бурого цвета. Мякоть толстая, упругая, мучнистая, светло-желтого цвета с темными прожилками. Обладает ярко выраженным запахом и вкусом приготовленного мяса.

Трюфель белый относится к четвертой категории. В пищу используется в вареном и жареном виде.

УДЕМАНСИЕЛЛА КОРНЕВАЯ

Удемансиелла корневая представляет собой редкий съедобный пластинчатый гриб. Другие названия — денежка корневая или коллибия хвостатая. Растет поодиночке с середины июля до конца сентября на пнях и корнях деревьев в хвойных и лиственных лесах, а также в лесопарковых зонах.

У молодых грибов шляпка полушаровидная, у зрелых — распростертая, с небольшим возвышением в середине. Ее диаметр составляет около 8 см. Поверхность шляпки сухая, матовая, морщинистая, зеленовато- или желтовато-коричневого цвета. Пластинки редкие, светло-серые. Ножка округлая, у основания более толстая, заканчивается корневым отростком. Ее высота около 20 см, а диаметр около 1 см. Поверхность ножки гладкая, сухая, продольно-волокнистая, кремового цвета, более темная у основания. Мякоть тонкая, мягкая, нежная, белого или сероватого цвета, без запаха.

Удемансиелла корневая относится к четвертой категории грибов. В пищу используются только шляпки, которые можно варить или жарить.

УДЕМАНСИЕЛЛА ШИРОКОПЛАСТИНЧАТАЯ

Удемансиелла широкопластинчатая представляет собой условно-съедобный пластинчатый гриб, в некоторых источниках именуемый как коллибия широкопластинчатая или денежка широкопластинчатая. Растет поодиночке и группами с начала июня до середины октября на гниющей или лежащей в воде древесине лиственных пород, особенно ольхи, березы и дуба.

Шляпка гриба сначала выпуклая, а затем распростертая, диаметром около 20 см. Ее поверхность сухая, матовая, радиально-волокнистая, иногда растрескавшаяся, серовато-коричневого цвета, более темная в центре. К концу

сезона выгорает и становится блеклой. Пластинки редкие, широкие, белые. Ножка округлая, более толстая у основания, прямая или изогнутая, высотой около 10 см и диаметром около 2 см. Ее поверхность сухая, волокнистая, грязно-белого цвета, с четко выделяющимися нитями грибницы. Мякоть толстая, ломкая, плотная, белого цвета, без запаха.

Удемансиелла широкопластинчатая в пищу употребляется после предварительного отваривания, преимущественно в жареном виде.

ЦИСТОДЕРМА АМИАНТОВАЯ

Цистодерма амиантовая, или зонтик амиантовый, представляет собой редкий съедобный пластинчатый гриб, который растет небольшими группами с начала августа до конца сентября в смешанных и хвойных лесах, парках и лугах.

Шляпка гриба сначала выпуклая, а затем выпукло-распростертая, диаметром около 6 см.

Ее поверхность сухая, матовая, мелкозернистая, желтого или оранжево-желтого цвета. Пластинки частые, тонкие, сначала белые, а потом желтоватые. Ножка округлая, внутри сначала выполненная, а затем полая, высотой около 4 см и диаметром около 0,5 см. Ее поверхность сухая, матовая, у основания мелкозернистая, того же цвета, что и шляпка. Мякоть мягкая, тонкая, нежная, светлая, с неприятным запахом.

Цистодерма амиантовая обладает низкими вкусовыми качествами, но тем не менее ее можно использовать для приготовления вторых блюд.

ЦИСТОДЕРМА ЗЕРНИСТАЯ

Цистодерма зернистая представляет собой редкий съедобный пластинчатый гриб, который растет небольшими группами с середины августа до начала октября в хвойных лесах, на мшистых участках почвы.

У молодых грибов шляпка яйцевидная, у зрелых — распростертая, с небольшим возвышением в середине. Ее диаметр составляет около 5 см. Поверхность шляпки сухая, бархатистая, зернистая, покрыта мелкими трещинами, чешуйками или пупырышками, окрашена в красно-коричневый цвет. Пластинки широкие, свободные, желтоватые.

Ножка округлая, более толстая у основания, внутри сначала выполненная, а затем полая, высотой около 8 см и диаметром около 0,5 см. Ее поверхность сухая, матовая, вверху гладкая, внизу чешуйчатая, того же цвета, что и шляпка, только чуть светлее. В середине ножки имеется зернистое кольцо красноватого цвета, которое со временем, как правило, пропадает. Мякоть тонкая, мягкая, светлая, без запаха и вкуса.

В пищу употребляются только шляпки, которые можно использовать для приготовления первых и вторых блюд.

ЦИСТОДЕРМА КРАСНАЯ

Цистодерма красная, или зонтик красный, представляет собой редкий съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке и группами с конца июля до конца августа в смешанных и хвойных, особенно сосновых, лесах.

У молодых грибов шляпка выпуклая, у зрелых — выпукло-распростертая, с остатками покрывала, свисающими с краев белыми хлопьями. Ее диаметр составляет около 8 см. Поверхность шляпки сухая, мелкозернистая, пурпурного цвета, густо усеяна мелкими чешуйками красного цвета. Пластинки тонкие, слабоприсохшие, сначала белые, а потом светло-коричневые. Ножка округлая, более толстая у основания, высотой около 5 см и диаметром около 1 см. Ее поверхность у шляпки гладкая, внизу чешуйчатая, окрашена в белый цвет, слегка красноватый у основания. На ножке у молодых грибов в средней ее части имеется узкое кольцо красноватого цвета, которое у зрелых грибов от-

сутствует. Мякоть тонкая, мягкая, красновато-белая, с приятным грибным ароматом.

Цистодерма красная используется в пищу в вареном и жареном виде.

ЦИСТОДЕРМА ШЕЛУШИСТАЯ

Цистодерма шелушистая представляет собой редкий съедобный пластинчатый гриб. Другие названия — зонтик шелушистый и цистодерма пахучая. Растет поодиночке и группами с конца августа до конца октября в низинах смешанных и хвойных лесов.

Шляпка гриба сначала полушаровидная, а затем распростертая, диаметром около 6 см. Ее поверхность сухая, матовая, мелкозернистая, желтовато- или серовато-розовая. В конце сезона выгорает и становится почти белой. Пластинки частые, приросшие, светло-коричневого цвета. Ножка округлая, внутри полая, высотой около 6 см и диаметром около 0,5 см. Ее поверхность гладкая, сухая, зернистая. На ножке

имеется узкое кольцо, образованное мелкозернистой тканью. Мякоть тонкая, мягкая, упругая, с неприятным запахом.

Цистодерма шелушистая не отличается высокими вкусовыми качествами, но может быть использована в качестве основного продукта для приготовления первых и вторых блюд.

ЧЕСНОЧНИК БОЛЬШОЙ

Чесночник большой представляет собой редкий съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке и группами с конца июня до конца октября на пнях и валежниках в широколиственных лесах на юге России.

У молодых грибов шляпка колокольчатая, у зрелых — распростертая, с небольшим возвышением посередине и рубчатыми краями. Ее диаметр составляет около 5 см. Поверхность шляпки гладкая, сухая, сначала бледно-бурая, а затем темная. Пластинки редкие, приросшие, светло-коричневые. Ножка округлая, высотой

около 20 см и диаметром около 0,3 см. Ее поверхность сухая, бархатистая, волокнистая, у шляпки желтая, у основания темно-бурая, почти черная. Мякоть тонкая, в шляпке мягкая, в ножке жесткая, с сильным чесночным запахом.

Чесночник большой употребляется в пищу в вареном и жареном виде. Сушеные грибы являются хорошей приправой, которую можно добавлять в различные блюда и в соусы.

ЧЕСНОЧНИК ДУБОВЫЙ

Чесночник дубовый представляет собой редкий съедобный пластинчатый гриб, который растет небольшими группами с начала сентября до середины ноября. Пик плодоношения у него наблюдается в октябре. Чаше всего встречается в смешанных лесах и дубовых рощах.

Шляпка гриба сначала выпуклая, а затем распростертая, диаметром около 4 см. Ее поверхность гладкая или морщинистая, сухая, матовая, окрашена в коричневый цвет, ближе к

краю переходящий в кремовый. Пластинки частые, бледно-коричневого цвета. Ножка округлая, высотой около 8 см и диаметром около 0,3 см. Ее поверхность гладкая, сухая, у основания белоопушенная, сверху розоватая, внизу коричневато-бурая. Мякоть тонкая, твердая, жестковатая, сероватая, с сильным чесночным запахом, который пропадает в процессе кулинарной обработки.

В пищу употребляются только шляпки. Их можно варить, жарить, а также заготавливать впрок в маринованном и сушеном виде.

ЧЕСНОЧНИК ОБЫКНОВЕННЫЙ

Чесночник обыкновенный, или негниючник чесночный, представляет собой съедобный пластинчатый гриб, который растет многочисленными колониями с середины июня до середины октября на пнях и в кустарниках в смешанных и хвойных лесах.

У молодых грибов шляпка полушаровидная, у зрелых — распростертая, с небольшой выпуклостью или небольшим углублением в середине. Ее диаметр составляет около 3 см. Поверхность шляпки матовая, сухая, кремового или желтоватого цвета. В жаркое сухое лето выгорает и становится почти белой. Пластинки частые, бежевые. Ножка нитевидная, внутри полая, высотой около 4 см при диаметре не более 0,2 см. Ее поверхность блестящая, хрящеватая, у шляпки светло-желтая, ближе к основанию бурая. Мякоть тонкая, упругая, кремоватая, с сильным чесночным запахом.

Чесночник обыкновенный относится к четвертой категории грибов. В пищу употребляется в вареном и жареном виде. На зиму его лучше всего заготавливать в сушеном виде.

ЧЕШУЙЧАТКА БОРОВАЯ

Чешуйчатка боровая представляет собой съедобный пластинчатый гриб, который растет

небольшими группами с начала августа до конца сентября в сосняках, на пнях или корнях, реже на валежнике.

У молодых грибов шляпка полушаровидная, у зрелых — выпукло-распростертая, с волнистыми краями. Ее диаметр составляет около 8 см. Поверхность шляпки гладкая, блестящая, клейкая, золотисто-желтая или рыжеватая, приобретающая по краям зеленоватый оттенок. Пластинки частые, сначала желтые, а затем ржавые. Ножка округлая, может оканчиваться коротким корневидным отростком, прямая или изогнутая, внутри полая, высотой около 8 см и диаметром около 1 см. Ее поверхность гладкая, матовая, мелкочешуйчатая, сверху серно-желтая, внизу коричневая. Мякоть тонкая, мягкая, в шляпке серно-желтого цвета, в ножке ржаво-коричневого, без запаха.

Чешуйчатка боровая в пищу используется для приготовления первых и вторых блюд, кроме того, ее можно заготавливать впрок в маринованном виде.

ЧЕШУЙЧАТКА ЖЕЛТО-ЗЕЛЕНОВАТАЯ

Чешуйчатка желто-зеленоватая представляет собой редкий условно-съедобный пластинчатый гриб, который растет группами с середины августа до середины октября. Чаше всего встречается на пнях лиственных деревьев и в непосредственной близости с ними, а также на участках почвы, поросших редкой травой.

Шляпка гриба сначала колокольчатая, а затем выпукло-распростертая, диаметром около 6 см. Ее поверхность мелкочешуйчатая, у зрелых грибов гладкая, матовая, клейкая, желтовато-зеленого цвета. Пластинки частые, приросшие, зеленовато-желтые. Ножка округлая, внутри полая, высотой около 8 см и диаметром около 1 см. Ее поверхность гладкая, сухая, того же цвета, что и шляпка. На ножке имеется характерное тонкое кольцо. Мякоть тонкая, упругая, светло-желтого цвета, без запаха.

Чешуйчатка желто-зеленоватая употребляется в пищу после обязательного предварительного отваривания. Чаще всего ее используют для приготовления вторых блюд.

ЧЕШУЙЧАТКА ЗОЛОТИСТАЯ

Чешуйчатка золотистая, или ивняк, представляет собой условно-съедобный пластинчатый гриб, который растет небольшими группами с конца июля до середины октября на древесине лиственных пород, преимущественно березы, ивы и осины.

Шляпка гриба сначала полушаровидная, а затем выпуклая, с загнутыми вверх краями. Ее диаметр составляет около 15 см. Поверхность шляпки клейкая, с редкими игольчатыми чешуйками, окрашена в ярко-желтый цвет. Пластинки частые, широкие, сначала желтоватые, а потом коричневые. Ножка округлая, высотой около 10 см и диаметром около 2 см. Ее по-

верхность волокнистая, у шляпки гладкая, ближе к основанию чешуйчатая, желтовато-коричневого цвета. У молодых грибов на ножке в средней ее части имеется узкое волокнистое кольцо, которое со временем пропадает. Мякоть толстая, упругая, в шляпке мягкая, белая, в ножке жесткая, бурая.

Чешуйчатка золотистая относится к четвертой категории грибов. После предварительного отваривания или вымачивания ее можно жарить, солить или мариновать.

ЧЕШУЙЧАТКА ОБЫКНОВЕННАЯ

Чешуйчатка обыкновенная, или чешуйчатка ворсистая, представляет собой съедобный пластинчатый гриб, который растет небольшими группами-сростками или многочисленными колониями с середины июля до конца сентября. Самые большие урожаи дает в конце сезона. Излюбленные места обитания — стволы расту-

щих или гниющих деревьев, пни и корни лиственных, реже хвойных пород, а также прилегающие к ним участки почвы.

Шляпка гриба сначала полушаровидная, а затем выпукло-распростертая, с волнистыми краями. Ее диаметр составляет около 10 см. Поверхность шляпки матовая, с расположенными на ней крупными острыми чешуйками, окрашена в желтоватый цвет. Пластинки частые, тонкие, у молодых грибов бежевые, у зрелых — коричневые. Ножка округлая, иногда более тонкая у основания, внутри сплошная, высотой около 12 см и диаметром около 2 см. Ее поверхность у шляпки гладкая, внизу чешуйчатая, окрашена в тон шляпки. На ножке имеется характерное кольцо из мелких чешуек. Мякоть толстая, у молодых грибов упругая, у зрелых — деревянистая; окрашена сначала в желтый, а затем в бурый цвет. Обладает едким редечным запахом.

Чешуйчатка обыкновенная в пищу употребляется в жареном, соленном или маринованном виде.

ЧЕШУЙЧАТКА ОГНЕННАЯ

Чешуйчатка огненная представляет собой несъедобный пластинчатый гриб, который растет группами с середины июля до конца сентября.

Пик плодоношения у него наблюдается в августе — сентябре. Чаше всего встречается на пнях и древесине хвойных пород.

Шляпка гриба сначала полушаровидная, а затем выпукло-распростертая, диаметром около 10 см. Ее поверхность сухая, содержит концентрические зоны, составленные из мелких чешуек. Окрашена в ярко-желтый цвет. Пластинки узкие, приросшие, сначала ярко-желтые, а потом бурые.

Ножка округлая, внутри сплошная, высотой около 8 см и диаметром около 1 см. Вверху она гладкая, а внизу чешуйчатая. Окрашена у шляпки в оранжево-желтый цвет, а ближе к основанию — в ржавый. На ножке имеется характерное чешуйчатое кольцо. Мякоть тонкая,

нежная, в шляпке мягкая, в ножке жесткая, желтого цвета, с неприятным селедочным запахом.

Чешуйчатка огненная не опасна для здоровья человека, но из-за низких вкусовых качеств и неприятного запаха в пищу не употребляется.

ЧЕШУЙЧАТКА РАННЯЯ

Чешуйчатка ранняя, или агроцибе ранняя, представляет собой редкий условно-съедобный пластинчатый гриб, который растет группами с конца мая до середины июня. Места распространения — лесные опушки, парки, огороды, редкий кустарник, обочины дорог.

Шляпка гриба полушаровидная, со временем становится выпукло-распростертой с небольшим бугорком в середине. Ее диаметр составляет около 8 см. Поверхность шляпки матовая, сухая, грязно-желтого цвета. К концу сезона выгорает и становится блеклой. Пластинки ча-

стые, приросшие, у молодых грибов белые, у зрелых — буровато-оливковые. Ножка округлая, внутри полая, высотой около 8 см и диаметром около 1 см. Ее поверхность гладкая, сухая, матовая, у основания белоопушенная, окрашена в белый цвет, который в нижней части приобретает буроватый оттенок. На ножке имеется характерное пленчатое кольцо. Мякоть тонкая, плотная, белого цвета, с приятным грибным ароматом.

Чешуйчатка ранняя в пищу употребляется после предварительного вымачивания или отваривания. Ее можно жарить и мариновать.

ШАМПИНЬОН АВГУСТОВСКИЙ

Шампиньон августовский представляет собой редкий съедобный пластинчатый гриб, который растет группами с середины августа до конца сентября в хвойных лесах по соседству с муравейниками.

Шляпка гриба сначала полушаровидная, а затем выпукло-распростертая, диаметром около 25 см. Ее поверхность сухая, матовая, с коричневыми чешуйками, желтоватого цвета, более светлого по краям. Пластинки частые, свободные, сначала белые, а потом темно-коричневые. Ножка округлая, более толстая у основания, высотой около 15 см и диаметром около 3 см. Ее поверхность сухая, мелкочешуйчатая, окрашена в желтоватый цвет, иногда покрыта более темными пятнами. Под шляпкой на ножке имеется тонкое кольцо желтого цвета. Мякоть толстая, мясистая, упругая, сероватого цвета, с тонким анисовым запахом.

Шампиньон августовский относится к третьей категории грибов. От других представителей этого семейства он отличается большими размерами. В пищу используется в вареном, жареном, соленом и маринованном виде.

ШАМПИНЬОН ДВУКОЛЬЦЕВОЙ

Шампиньон двукольцевой представляет собой редкий съедобный пластинчатый гриб, в некоторых источниках именуемый как шампиньон обыкновенный или шампиньон тротуарный. Растет поодиночке и группами с конца мая до конца сентября, предпочитая богатые перегноем почвы в садах, огородах и парках. Встречается также на газонах, в мусорных кучах и очень редко в лесу.

У молодых грибов шляпка шаровидная, у зрелых — подушковидная, с небольшим углублением в середине и завернутыми краями. Ее диаметр составляет около 10 см. Поверхность шляпки гладкая, сухая, матовая, грязно-белого цвета с бурыми пятнами. Пластинки частые, тонкие, сначала грязно-розовые, а потом коричневые. Ножка округлая, более тонкая у основания, внутри сплошная, высотой около 5 см и диаметром около 3 см. Ее поверх-

ность гладкая, сухая, того же цвета, что и шляпка. Сразу же под шляпкой на ножке имеется толстое кольцо, к которому снизу и сверху крепятся еще по одному кольцу. Мякоть плотная, мясистая, упругая, белого цвета, с приятным грибным ароматом. На воздухе быстро розовеет.

Шампиньон двукольцевой относится ко второй категории грибов. Обладает высокими вкусовыми качествами. В пищу употребляется в качестве основного продукта для приготовления самых разнообразных блюд. На зиму его можно замариновать.

ШАМПИНЬОН ДВУСПОРОВЫЙ

Шампиньон двуспоровый, или шампиньон культурный, представляет собой довольно редкий съедобный пластинчатый гриб, который растет небольшими группами с конца мая до конца сентября на плодородных почвах в садах,

огородах, теплицах, реже на пастбищах и совсем редко в лесу.

Шляпка гриба шаровидная, снизу полностью затянута плотным покрывалом, со временем становится приплюснутой, покрывало рвется и лохмотьями свисает с краев шляпки. Диаметр шляпки составляет около 8 см. Поверхность сухая, матовая, мелкочешуйчатая или радиально-волокнистая. В зависимости от места обитания гриба может быть окрашена в белый, кремовый или коричневый цвет. Пластинки частые, свободные, сначала сероват-розовые, а потом темно-бурые. Ножка округлая, иногда у основания более тонкая, внутри выполненная, высотой около 8 см и диаметром около 3 см. Ее поверхность гладкая, сухая, того же цвета, что и шляпка, но с темными пятнами. На ножке у самой шляпки имеется характерное тонкое кольцо белого цвета. Мякоть толстая, мясистая, упругая, белого цвета, с приятным грибным ароматом. При контакте с воздухом слегка розовеет.

Шампиньон двуспоровый относится ко второй категории грибов. Обладает высокими вкусовыми качествами. В пищу употребляется в вареном, жареном и маринованном виде.

ШАМПИНЬОН ЖЕЛТОКОЖИЙ

Шампиньон желтокожий, или шампиньон рыжеющий, представляет собой редкий ядовитый пластинчатый гриб, который растет поодиночке и группами с середины июля до конца сентября на юге России. Чаше всего его можно встретить в смешанных и лиственных лесах, а также в садах и парках, на участках почвы, поросших густой травой.

Шляпка гриба сначала шаровидная, а затем выпукло-распростертая, диаметром около 10—12 см. Ее поверхность гладкая, сухая, с остатками покрывала, свисающего по краям в виде хлопьев. Окрашена в желтоватый цвет, иногда с бурыми пятнами. Пластинки частые, тонкие,

сначала розовые, а потом красновато-коричневые.

Ножка округлая, переходящая у основания в клубень, высотой около 10 см и диаметром около 2 см. Ее поверхность гладкая, шелковистая, вверху светло-серая, внизу желтая.

На ножке в средней ее части имеется широкое двухслойное кольцо. Мякоть толстая, плотная, средней мясистости, в шляпке желтоватая, в ножке ярко-желтая, с неприятным запахом, отдаленно напоминающим запах карболки.

Шампиньон желтокожий при попадании в организм человека способен привести к нарушению работы желудочно-кишечного тракта. Пострадавшему необходимо незамедлительно оказать квалифицированную медицинскую помощь.

ШАМПИНЬОН ИЗЯЩНЫЙ

Шампиньон изящный, или шампиньон розовопластинковый, представляет собой редкий съедобный пластинчатый гриб, который растет

поодиночке и группами с середины июля до конца сентября в лиственных и смешанных лесах, а также на плодородных почвах в садах и огородах.

Шляпка гриба полушаровидная, с затянутым покрывалом спороносным слоем, со временем она становится распростертой, покрывало рвется, и его остатки свисают с краев шляпки. Диаметр шляпки составляет около 5 см. Поверхность шляпки сухая, матовая, серо-желтая с розоватым оттенком. Пластинки частые, свободные, сначала розовые, а потом коричневато-пурпурные. Ножка округлая, более толстая у основания, высотой около 3 см и диаметром около 0,5 см. Ее поверхность гладкая, сухая, желтоватого цвета. Сразу под шляпкой на ножке имеется узкое повисшее кольцо, которое у зрелых грибов отсутствует. Мякоть тонкая, мягкая, с едва ощутимым анисовым запахом.

Шампиньон изящный в пищу употребляется в вареном и жареном виде. Кроме того, его можно заготавливать впрок в маринованном виде.

ШАМПИНЬОН ЛЕСНОЙ

Шампиньон лесной, или благуша, представляет собой съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке и небольшими группами с конца июня до середины октября в смешанных и хвойных лесах, особенно обильно вблизи муравейников.

Шляпка гриба сначала яйцевидная, а затем выпукло-распростертая, с небольшим бугорком посередине и остатками покрывала по краям. Ее диаметр составляет около 15 см. Поверхность шляпки сухая, матовая, волокнисто-чешуйчатая, буровато-коричневого цвета. Пластинки частые, свободные, сначала розоватые, а потом коричневато-пурпурные. Ножка округлая, у основания переходящая в клубень, внутри сначала сплошная, а затем полая, высотой около 8 см и диаметром около 1,5 см. Может быть прямой или изогнутой. Ее поверхность сухая, продольно-волокнистая, мелкочешуйчатая, окрашена в грязно-белый цвет. Вверху на ножке имеется повисшее пленчатое покрывало

белого цвета. Мякоть тонкая, плотная, белого цвета, с приятным грибным ароматом. На воздухе краснеет или розовеет.

Шампиньон лесной относится к четвертой категории грибов. Обладает хорошими вкусовыми качествами. Используется в качестве основного продукта для приготовления самых разнообразных блюд. На зиму его можно заготовить в маринованном виде.

ШАМПИНЬОН ЛЕСНОЙ ГЛАДЕНЬКИЙ

Шампиньон лесной гладенький, или шампиньон перелесковый, представляет собой редкий съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке и группами с середины июля до конца сентября в широколиственных и смешанных лесах, а также в молодых посадках и парках, на участках с невысокой травой.

Шляпка гриба яйцевидная, с белым покрывалом, закрывающим спороносный слой, со

временем она становится выпукло-распростертой. Ее диаметр составляет около 8 см. Поверхность шляпки гладкая, матовая, шелковистая, окрашена в грязно-белый или желтоватый цвет. Пластинки частые, свободные, сначала бледно-розовые, а потом темно-коричневые. Ножка округлая, у основания переходящая в небольшой клубень, внутри полая, высотой около 8 см и диаметром около 1,5 см. Ее поверхность сухая, волокнистая, шелковистая, того же цвета, что и шляпка. Мякоть толстая, упругая, мясистая, белого цвета, с приятным грибным ароматом. На воздухе розовеет.

Шампиньон лесной гладенький относится к четвертой категории грибов. Обладает высокими вкусовыми качествами, которые позволяют готовить из него разнообразные блюда.

ШАМПИНЬОН ЛУГОВОЙ

Шампиньон луговой, или печерица, представляет собой съедобный пластинчатый гриб,

который растет многочисленными колониями, образующими ведамины круги, с конца мая до конца сентября на открытых, богатых перегноем почвах — в садах, огородах, парках, лугах и на пастбищах.

Шляпка гриба шаровидная, с затянутым покрывалом спороносным слоем, со временем она становится распростертой, диаметром около 15 см. Ее поверхность сухая, матовая, шелковистая, гладкая или мелкочешуйчатая в середине. Окрашена в белый или слегка буроватый цвет. Пластинки широкие, свободные, сначала белые, затем розовые и, наконец, бурые с фиолетовым оттенком. Ножка округлая, более тонкая или, наоборот, более толстая у основания, внутри сплошная, высотой около 10 см и диаметром около 2 см. Ее поверхность гладкая, сухая, матовая, того же цвета, что и шляпка, только более темная у основания. На ножке посередине имеется тонкое кольцо, которое у зрелых грибов отсутствует. Мякоть мясистая, плотная, упругая, белого цвета, с

приятным грибным ароматом. При контакте с воздухом слегка розовеет.

Шампиньон луговой относится ко второй категории грибов. Обладает высокими вкусовыми качествами и поддается всем видам кулинарной обработки.

ШАМПИНЬОН ПОЛЕВОЙ

Шампиньон полевой представляет собой съедобный пластинчатый гриб, который растет небольшими группами с конца мая до середины октября на открытых участках лесов, парков, садов, а также на пастбищах и по обочинам дорог.

Шляпка гриба сначала тупоколокольчатая, а затем распростертая, с волнистыми краями, с которых свисают остатки покрывала. Ее диаметр составляет около 20 см. Поверхность шляпки гладкая, сухая, шелковистая, окрашена в белый или кремовый цвет, который на поврежденных местах меняется на желтый. Пластинки тонкие, свободные, сначала белые, а потом темно-бурые, почти черные.

Ножка округлая, более тонкая или более толстая у основания, внутри сначала выполненная, а затем полая, высотой около 10 см и диаметром около 2 см. Ее поверхность гладкая, сухая, матовая, волокнистая, внизу мелкоопушенная, окрашена в тот же цвет, что и шляпка. На ножке посередине имеется тонкое двухслойное кольцо. Мякоть толстая, мясистая, упругая, белого цвета, с едва уловимым анисовым запахом.

Шампиньон полевой относится к третьей категории грибов. Обладает высокими вкусовыми качествами, которые позволяют использовать его для приготовления самых разнообразных блюд, а также заготавливать его впрок в соленом и маринованном виде.

ШИШКОГРИБ ХЛОПЬЕНОЖКОВЫЙ

Шишкогриб хлопьеножковый, или стробиомицес хлопьеножковый, представляет собой

съедобный трубчатый гриб, который растет поодиночке с середины июля до конца сентября в лесах юга России. Занесен в Красную книгу России.

Шляпка гриба сначала шаровидная, а потом подушковидная, диаметром около 15 см. Ее поверхность сухая, матовая, густо усеяна крупными приподнятыми чешуйками. Окрашена в коричневато-серый или темно-коричневый, почти черный цвет.

Трубчатый слой крупнопористый, сначала серый, а потом темно-коричневый.

Ножка округлая, прямая или изогнутая, внутри выполненная, высотой около 15 см и диаметром около 3 см. Ее поверхность гладкая, сухая, у молодых грибов того же цвета, что и шляпка, у зрелых — коричневато-черная. На ножке сразу же под шляпкой имеется серое кольцо, которое со временем пропадает. Мякоть толстая, мясистая, твердая, у зрелых грибов жесткая, окрашена в серый цвет. Обладает приятным грибным ароматом. На воздухе ста-

новится сначала красновато-бурой, а затем черной.

Шишкогриб хлопьеножковый не отличается хорошими вкусовыми качествами, но тем не менее его можно использовать для приготовления некоторых блюд в жареном виде.

ЭНТОЛОМА ВЕСЕННЯЯ

Энтолома весенняя, или розовопластинник весенний, представляет собой редкий ядовитый пластинчатый гриб, который растет группами с конца апреля до середины мая на открытых участках смешанных и лиственных лесов, а также в молодых посадках и парках.

Шляпка гриба остроконическая, со временем становится выпукло-распростертой. иногда с небольшой выпуклостью посередине. Ее диаметр составляет около 5 см.

Поверхность шляпки сухая, блестящая, радиально-волокнистая, шелковистая на ощупь, темно-бурого цвета. К концу сезона выгорает

и становится серо-коричневой, иногда с налетом. Пластинки частые, приросшие, сначала серовато-бурые, а затем кремовые.

Ножка округлая, иногда сплюснутая, внутри полая, высотой около 8 см и диаметром всего около 0,5 см. Ее поверхность сухая, продольно-волокнистая, шелковистая, с мучнистым налетом у основания, окрашена в темно-бурый цвет. Мякоть тонкая, ломкая, нежная, коричневатобелого цвета, с неприятным запахом сырости.

Энтолома весенняя содержит в своих тканях вредные для человеческого организма вещества, способные нанести вред его здоровью. Но детальное действие этих токсинов до конца пока еще не изучено.

ЭНТОЛОМА САДОВАЯ

Энтолома садовая представляет собой съедобный пластинчатый гриб, который растет небольшими группами с середины мая до середины сентября.

Другие названия — энтолома щитковая и энтолома терновниковая. Чаще всего ее можно встретить в смешанных и лиственных лесах, садах, лугах и зарослях кустарника.

Шляпка гриба сначала выпуклая, а затем выпукло-распростертая, иногда с небольшим возвышением посередине.

Диаметр шляпки составляет около 10 см. Поверхность гладкая, шелковистая, с мелкими трещинками по краю, после дождя клейкая, окрашена в чуть коричневатый или бледно-серый цвет с коричневым оттенком. Пластинки редкие, приросшие, с неровными краями, сначала белые, а затем грязно-розовые.

Ножка округлая, прямая, изогнутая или перекрученная, внутри сплошная, высотой около 12 см и диаметром около 2 см. Ее поверхность сухая, продольно-рубчатая, сероватого цвета.

Мякоть тонкая, упругая, плотная, без запаха.

Энтолома садовая обладает самыми высокими качествами по сравнению с другими пред-

ставителями этого семейства. В пищу ее употребляют в вареном, жареном и маринованном виде.

ЭНТОЛОМА ШЕЛКОВИСТАЯ

Энтолома шелковистая представляет собой довольно редкий условно-съедобный пластинчатый гриб, который растет поодиночке и группами с начала августа до конца сентября на открытых участках леса, а также на лугах и пастбищах.

Шляпка гриба сначала ширококолокольчатая, а затем выпукло-вдавленная, иногда с небольшим бугорком посередине. Ее диаметр составляет около 7 см. Поверхность шляпки гладкая, блестящая, шелковистая, буровато- или коричневатого-серая. Пластинки свободные, серовато-розовые. Ножка округлая, более толстая у основания, внутри полая, высотой около 6 см и диаметром около 0,5 см. Ее поверхность блестящая, волокнистая, у основания

войлочная, окрашена в серый цвет. Мякоть тонкая, ломкая, нежная, светло-серого цвета, без запаха.

Энтолома шелковистая после предварительного отваривания может быть использована в пищу в жареном и маринованном виде.

ЭНТОЛОМА ЯДОВИТАЯ

Энтолома ядовитая представляет собой редкий ядовитый пластинчатый гриб. Другие названия — розовопластинник ядовитый и энтолома оловянная.

Растет поодиночке и группами с конца июня до середины сентября на юго-востоке России. Чаще всего ее можно встретить в широколиственных и лиственных лесах, особенно в дубравах, а также в парках и садах.

Шляпка гриба сначала полушаровидная, а затем распростертая, диаметром около 20 см. Ее поверхность гладкая, шелковистая, коричневато-серого или светло-желтого цвета. Пла-

стинки редкие, широкие, сначала бледно-желтые, а потом красноватые. Ножка булавовидная, внутри плотная, высотой около 10 см и диаметром около 3 см. Ее поверхность гладкая, блестящая, шелковистая, того же цвета, что и шляпка. Мякоть толстая, мясистая, упругая, белого цвета, с едва уловимым неприятным запахом.

Энтолома ядовитая содержит в своих тканях смертельно опасный яд, способный вызвать серьезные отравления с летальным исходом. Пострадавшему как можно скорее надо оказать квалифицированную медицинскую помощь.

ЯСТРЕБ

Ястреб представляет собой редкий съедобный гриб, в некоторых источниках именуемый как колчак, ежевик пестрый или саркодон пестрый. Растет группами с середины августа до начала ноября.

Самые большие урожаи дает в августе — сентябре. Места распространения — хвойные, особенно сосновые, леса и песчаники.

Шляпка гриба сначала выпуклая, а затем вдавленная, с загнутыми краями. Ее диаметр составляет около 20 см. Поверхность шляпки сухая, матовая, серовато-коричневого цвета, густо усеяна крупными отстающими чешуйками. Спороносный слой образован длинными — до 5 мм — хрупкими шипами. Ножка округлая, иногда более толстая у основания, внутри сплошная, высотой около 8 см и диаметром около 1,5 см. Ее поверхность гладкая, сухая, матовая, бурого цвета, более темного внизу. Мякоть толстая, мясистая, плотная, у зрелых грибов твердая, окрашена в серый цвет. Обладает пряным запахом и горьковатым вкусом.

Ястреб относится к четвертой категории грибов. В пищу используются только молодые грибы, которые можно солить и мариновать.



ЗАГОТОВКА ГРИБОВ

Заготовка грибов — дело не менее важное и ответственное, чем охота на них. Собранных трофеев подчас бывает так много, что приготовить и сразу съесть их все не под силу даже самому завзятому любителю лесных деликатесов. Кроме того, соленые или маринованные грибочки — это отменное лакомство, составляющее гордость русской национальной кухни.

СУШКА

Сушеные грибы более, чем соленые или маринованные, сохраняют свои вкусовые качества. Кроме того, у многих грибов в процессе сушки усиливается запах, что позволяет использовать их в качестве основного продукта для приготовления первых блюд и всевозможных соусов. Хранятся сушеные грибы в течение года. Их достаточно на некоторое время поместить в холодную воду или в молоко, чтобы они были готовы к употреблению.

Предназначенные для сушки грибы предварительно сортируют по видам и размеру, очищают от лесного мусора и протирают влажной салфеткой. Мыть грибы не рекомендуется, так как в результате этого процесс сушки может затянуться, что приведет к снижению качества готового продукта. Если длина ножек превышает 2–3 см, их укорачивают, а чересчур крупные шляпки разрезают на две части.

Готовые грибы нанизывают на нитки или раскладывают на натянутой на деревянной ра-

ме марле и выносят на солнце. И на нитке, и на марле расстояние между грибами должно быть не менее 0,5 см. Чтобы грибы не отсырели, ночью их надо заносить в помещение.

В дождливую погоду грибы лучше всего сушить в газовой или в обычной дровяной печи. Для этого их нанизывают на спицы или выкладывают на противень шляпками вниз и помещают в духовку (или печь). Процесс сушки должен происходить при постоянной температуре в пределах 60–70 °С.

Хранятся высушенные грибы в прохладном сухом месте, расфасованные в полотняные мешочки или бумажные пакеты. Если измельчить сушеные грибы в ступке или кофемолке, то из них может получиться замечательная приправа для первых и вторых блюд и самых разнообразных соусов.

Хранится грибной порошок в стеклянной посуде с закручивающейся крышкой.

ЗАСОЛ

Солить грибы можно тремя способами: сухим, холодным и горячим. Для этого можно использовать стеклянные банки, эмалированную посуду любого размера, а также деревянные кадки. Последние требуется предварительно обработать: их надо вымочить в течение 2—3 дней в холодной воде, затем вычистить жесткой щеткой и в заключение ошпарить кипятком.

Сухим способом засаливают грибы, которые при взаимодействии с солью выделяют большое количество млечного сока, — рыжики и некоторые виды сыроежек. Все остальные грибы лучше всего солить либо холодным, либо горячим способом.

Предназначенные для засола грибы предварительно отваривают в течение 20—30 минут или опускают в кипящую воду на 5—10 минут (горячий способ), моют под проточной водой, а условно-съедобные вымачивают в холодной воде (холодный способ) или просто

протирают влажной салфеткой (сухой способ).

Подготовленные тем или иным способом грибы плотно укладывают слоями в емкость, пересыпая каждый слой солью (на 1 кг грибов 2 ст. ложки соли) и специями: лавровым листом, гвоздикой, перцем. Заполненную емкость накрывают чистой салфеткой и кладут на нее деревянный круг с гнетом. Через 2 дня грибы должны дать сок. Если этого не произошло, то грибы заливают соленым раствором (1 ст. ложка соли на 1 л кипяченой воды) так, чтобы они полностью закрылись.

Хранят соленые грибы в погребе или холодильнике при температуре 0–5 °С. На поверхности рассола может образовываться плесень, которая может привести к закисанию грибов. Чтобы этого не произошло, время от времени салфетку надо промывать чистой водой, а круг ошпаривать кипятком.

Если первоначально емкость не была заполнена до краев, то в нее можно добавлять со-

бранные позже грибы. Единственное, что надо при этом помнить, что солить в одной емкости разные виды грибов не рекомендуется.

Готовность грибов при разных способах засола разная. Так, грибы сухого засола можно употреблять в пищу через 5–7 дней, горячего — через 7–10 дней, холодного — через 15–30 дней. На сроки готовности, кроме того, влияет и вид гриба. Валуи, например, при любом способе засола к столу можно подавать только на 50-й день.

МАРИНОВАНИЕ

Предназначенные для маринования грибы тщательно моют под проточной водой, сортируют, заливают рассолом (2 ст. ложки на 1 л воды) и добавляют специи (3–4 шт. гвоздики, 2–3 лавровых листа и 2–3 горошины душистого или черного перца). Затем ставят посуду с грибами на огонь, доводят до кипения и варят на медленном огне в течение 25–30 минут. Го-

товые грибы вынимают шумовкой и раскладывают в стерилизованные банки. Добавляют 70%-ную уксусную кислоту из расчета 1 ч. ложка на литровую банку, доливают банки доверху оставшимся после варки грибов рассолом и закрывают капроновыми крышками.

Хранят маринованные грибы в погребе или холодильнике. К столу их можно подавать уже через неделю.

ЗАМОРАЖИВАНИЕ

Этот способ хранения грибов можно назвать универсальным, поскольку таким образом можно заготавливать и вареные, и жареные, и тушеные грибы. Предназначенные для замораживания грибы сортируют, моют под проточной водой, просушивают, складывают в полиэтиленовые пакеты и помещают в морозильную камеру. Необходимая для замораживания грибов температура — -30°C , а для хранения — -15 – -20°C . Хранить грибы в морозильной камере можно в течение года.

КОНСЕРВИРОВАНИЕ ЖАРЕННЫХ ГРИБОВ

В жареном виде консервируют, как правило, только белые грибы, подберезовики и маслята. Грибы моют, режут и обжаривают на сильном огне в большом количестве растительного масла (200 г на 1 кг грибов). Готовые грибы раскладывают в стерилизованные банки, утрамбовывают, оставляя незаполненными 3–4 см до края. Банки прикрывают железными крышками и стерилизуют на медленном огне в течение 30–40 минут. Затем грибами из одной банки дополняют остальные до края, заливают кипящим маслом, смешанным с 3%-ным столовым уксусом (на 100 г масла 1 ст. ложка уксуса), и закупоривают. Заготовленные таким образом грибы рекомендуется хранить в холодильнике.



СОДЕРЖАНИЕ

ОБРАЩЕНИЕ К ЛЮБИТЕЛЯМ ТИХОЙ ОХОТЫ	3
И НЕ ЖИВОТНОЕ, И НЕ РАСТЕНИЕ: ОСОБЕННОСТИ ОБРАЗОВАНИЯ И РОСТА ГРИБОВ	6
КАКОЙ ГРИБ ЛУЧШЕ, ИЛИ О ВКУСАХ НЕ СПОРЯТ (ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГРИБОВ)	25
НЕХИТРЫЕ ПРАВИЛА СБОРА ГРИБОВ	29

ГРИБНЫЕ МЕСТА: СЕКРЕТЫ ОПЫТНЫХ ГРИБНИКОВ	34
---	----

СЕЗОНЫ ОХОТЫ, ИЛИ КАЛЕНДАРЬ ГРИБНИКА	37
---	----

Апрель	38
--------------	----

Май	38
-----------	----

Июнь	39
------------	----

Июль	40
------------	----

Август	40
--------------	----

Сентябрь	41
----------------	----

Октябрь	42
---------------	----

ГРИБЫ-ДВОЙНИКИ. ИХ ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ПРИЗНАКИ	43
--	----

ЕСЛИ СЪЕЛИ НЕ ТОТ ГРИБ: ГРИБНЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ, ПЕРВАЯ ПОМОЩЬ ПОСТРАДАВШЕМУ	54
--	----

ЛЕСНЫЕ ОРИЕНТИРЫ	63
------------------------	----

ГРИБЫ ОТ А ДО Я	67
Алеврия оранжевая	67
Баран-гриб	68
Белопаутинник луковичный	70
Белый гриб	72
Белый степной гриб	74
Белянка	75
Бледная поганка	77
Боletinус полоножковый	79
Валуй	80
Валуй ложный	82
Веселка обыкновенная	84
Вешенка обыкновенная	86
Вешенка осенняя	87
Вешенка рожковидная	89
Волнушка розовая	90
Волоконница волокнистая	92
Волоконница земляная	94
Волоконница Патуйяра	96
Волоконница разорванная	97
Вольвариелла красивая	99
Вольвариелла шелковистая	100

Ворончик извилистый	102
Ворончик рожковидный	103
Гигрофор багряный	105
Гигрофор белоснежный	106
Гигрофор белый	107
Гигрофор дубравный	109
Гигрофор душистый	110
Гигрофор зеленый	112
Гигрофор золотистый	113
Гигрофор красноватый	114
Гигрофор оливково-белый	115
Гигрофор поздний	117
Гигрофор пятнистый	119
Гигрофор сыроежковый	120
Гиропорус синеющий	122
Гладыш	124
Говорушка анисовая	125
Говорушка благоухающая	127
Говорушка бокаловидная	128
Говорушка булавоногая	129
Говорушка ворончатая	131
Говорушка восковатая	132

Говорушка гигантская	134
Говорушка дымчатая	136
Говорушка оранжевая	137
Говорушка подогнутая	139
Головач гигантский	140
Головач мешковатый	142
Головач продолговатый	143
Горькушка	144
Гриб-зонтик белый	146
Гриб-зонтик краснеющий	147
Гриб-зонтик пестрый	149
Гриб-зонтик сосцевидный	152
Грифола курчавая	153
Грифола разветвленная	154
Груздь дубовый	156
Груздь желтый	157
Груздь настоящий	159
Груздь осиновый	161
Груздь пергаментный	162
Груздь перечный	164
Груздь синеющий	165
Груздь черный	167

Диктофора сдвоенная	169
Дисцина жилковатая	170
Дисцина щитовидная	172
Дождевик грушевидный	173
Дождевик ежевидный	174
Дождевик настоящий	175
Дождевик умбровый	177
Дубовик крапчатый	178
Дубовик обыкновенный	179
Ежевик желтый	181
Ежевик коралловидный	182
Желчный гриб	183
Зеленушка	185
Зимний гриб	186
Ивишень	188
Калоцера клейкая	190
Калоцибе майский	191
Каштановый гриб	192
Клавулина аметистовая	193
Клавулина гребенчатая	194
Козляк	195
Коллибия веретеноногая	197

Коллибия каштановая	199
Коллибия лесолюбивая	200
Коллибия скученная	202
Колпак кольчатый	203
Краснушка	205
Крепидот мягкий	207
Лаковица большая	208
Лаковица лиловая	209
Лаковица розовая	211
Лейкоагарикус румянящийся	212
Лентинеллус уховидный	213
Леотия студенистая	215
Лепиота вздутоспоровая	216
Лепиота гребенчатая	217
Лепиота щитковая	218
Леписта грязная	220
Лиофиллум грязный	221
Лиофиллум ильмовый	222
Лиофиллум скученный	224
Лиофиллум сросшийся	225
Лисичка горбатая	227
Лисичка желтеющая	229

Лисичка настоящая	230
Ложнодождевик бородавчатый	231
Ложнодождевик обыкновенный	233
Ложноопенок кирпично-красный	234
Ложноопенок серно-желтый	236
Ложноопенок серопластинчатый	238
Лопастник курчавый	240
Лопастник осенний	241
Лопастник упругий	242
Лопастник ямчатый	243
Масленок болотный	244
Масленок желто-бурый	245
Масленок зернистый	247
Масленок лиственничный	249
Масленок обыкновенный	251
Масленок серый	252
Меланогастер сомнительный	254
Меланолеука коротконожковая	255
Меланолеука черно-белая	256
Мицена клейкая	258
Мицена полосатоножковая	259
Мицена чистая	260

Млечник ароматный	262
Млечник белый	263
Млечник бледный	265
Млечник блеклый	266
Млечник буроватый	268
Млечник бурый	270
Млечник водянисто-млечный	272
Млечник жгуче-млечный	273
Млечник камфарный	275
Млечник лиловеющий	276
Млечник неедкий	277
Млечник нейтральный	279
Млечник острый	280
Млечник серо-розовый	282
Млечник сиреневый	284
Млечник умбровый	285
Млечник шиповатый	286
Мокруха еловая	288
Мокруха пурпуровая	290
Мокруха пятнистая	291
Мокруха розовая	293
Молочай	294

Моховик зеленый	296
Моховик красный	298
Моховик пестрый	299
Мухомор весенний	301
Мухомор вонючий	302
Мухомор красный	304
Мухомор пантерный	306
Мухомор поганковидный	307
Мухомор порфиновый	309
Мухомор серо-розовый	311
Навозник белый	312
Навозник мерцающий	314
Навозник обыкновенный	316
Навозник серый	317
Огневка ольховая	319
Опенок летний	320
Опенок луговой	322
Опенок осенний	324
Отидея заячья	325
Отидея ослиная	326
Панус уховидный	327
Паутинник аномальный	328

Паутинник багряный	330
Паутинник бело-фиолетовый	331
Паутинник браслетчатый	333
Паутинник вздутый	335
Паутинник высокий	336
Паутинник голубой	337
Паутинник желтый	339
Паутинник изменчивый	341
Паутинник каштановый	342
Паутинник коричневый	343
Паутинник красивейший	345
Паутинник многообразный	346
Паутинник намазанный	348
Паутинник обыкновенный	349
Паутинник оранжево-красный	351
Паутинник оранжевый	352
Паутинник пачкающий	354
Паутинник полусверкающий	355
Паутинник превосходный	357
Паутинник рыже-оливковый	358
Паутинник сверкающий	359
Паутинник сизоножковый	361

Паутинник слизистый	362
Паутинник твердый	364
Паутинник фиолетовый	365
Паутинник чешуйчатый	366
Паутинник элегантный	367
Перечный гриб	368
Пецица коричневая	370
Печеночница обыкновенная	371
Пилолистник тигровый	372
Пилолистник чешуйчатый	373
Плютей белый	374
Плютей золотисто-желтый	376
Плютей олений	377
Плютей умбровый	378
Плютей черно-крайний	380
Подберезовик	381
Подгруздок белый	383
Подгруздок чернеющий	384
Подгруздок черный	385
Подосиновик белый	387
Подосиновик желто-бурый	388
Подосиновик красный	389

Польский гриб	391
Поплавок белый	392
Поплавок желто-коричневый	394
Поплавок серый	395
Поплавок шафрановый	397
Порховка свинцово-серая	398
Порховка чернеющая	399
Псатирелла бархатистая	400
Псатирелла Кандолля	402
Псатирелла каштановая	403
Псатирелла серо-бурая	405
Рамария гроздевидная	406
Рамария желтая	407
Решеточник красный	408
Ризопогон желтоватый	409
Ризопогон розоватый	410
Рогатик Инвала	411
Рогатик пестиковый	412
Рогатик язычковый	413
Рыжик	414
Рядовка белая	416
Рядовка бело-коричневая	418

Рядовка голубиная	419
Рядовка желто-бурая	420
Рядовка желто-красная	422
Рядовка заостренная	423
Рядовка землистая	425
Рядовка лиловоногая	426
Рядовка мыльная	427
Рядовка обособленная	429
Рядовка опенковидная	430
Рядовка серая	431
Рядовка серебристая	432
Рядовка серно-желтая	433
Рядовка тигровая	435
Рядовка тополевая	436
Рядовка фиолетовая	437
Рядовка чешуйчатая	439
Саркосцифа ярко-красная	441
Сатанинский гриб	442
Свинушка тонкая	443
Свинушка толстая	445
Серушка	447
Скрипица	448

Сморчок конический	450
Сморчок обыкновенный	451
Сморчковая шапочка	453
Спарассис курчавый	454
Спатулярия желтоватая	455
Стробилюрус сочный	456
Строфария Горнемана	457
Строфария сине-зеленая	459
Строчок гигантский	460
Строчок обыкновенный	461
Сыроежка бледно-охристая	462
Сыроежка болотная	463
Сыроежка буреющая	465
Сыроежка вильчатая	466
Сыроежка выцветающая	467
Сыроежка девичья	468
Сыроежка жгуче-едкая	469
Сыроежка желтая	471
Сыроежка желчная	472
Сыроежка зеленая	473
Сыроежка золотисто-желтая	474
Сыроежка золотисто-красная	476

Сыроежка красивая	477
Сыроежка красная	478
Сыроежка лайковая	479
Сыроежка лиловая	480
Сыроежка ломкая	481
Сыроежка невзрачная	483
Сыроежка оливковая	484
Сыроежка пищевая	485
Сыроежка пурпурно-красная	486
Сыроежка родственная	487
Сыроежка розовая	489
Сыроежка серая	490
Сыроежка сереющая	491
Сыроежка сине-желтая	492
Сыроежка синяя	493
Сыроежка цельная	494
Сыроежка черно-пурпуровая	496
Сыроежка чешуйчатая	497
Тремеллодон студенистый	498
Трутовик березовый	499
Трутовик зимний	500
Трутовик изменчивый	501

Трутовик серно-желтый	502
Трутовик скошенный	504
Трутовик чешуйчатый	505
Трюфель белый	507
Удемансиелла корневая	508
Удемансиелла широкопластинчатая . . .	509
Цистодерма амиянтавая	510
Цистодерма зернистая	511
Цистодерма красная	513
Цистодерма шелушистая	514
Чесночник большой	515
Чесночник дубовый	516
Чесночник обыкновенный	517
Чешуйчатка боровая	518
Чешуйчатка желто-зеленоватая	520
Чешуйчатка золотистая	521
Чешуйчатка обыкновенная	522
Чешуйчатка огненная	524
Чешуйчатка ранняя	525
Шампиньон августовский	526
Шампиньон двукольцевой	528
Шампиньон двуспоровый	529

Шампиньон желтокожий	531
Шампиньон изящный	532
Шампиньон лесной	534
Шампиньон лесной гладенький	535
Шампиньон луговой	536
Шампиньон полевой	538
Шишкогриб хлопьеножковый	539
Энтолома весенняя	541
Энтолома садовая	542
Энтолома шелковистая	544
Энтолома ядовитая	545
Ястреб	546
ЗАГОТОВКА ГРИБОВ	548
Сушка	549
Засол	551
Маринование	553
Замораживание	554
Консервирование жареных грибов	555

Практическое издание

Лагутина Татьяна Владимировна

Полная энциклопедия грибов

Генеральный директор издательства

С. М. Макаренков

Редактор *Е. Н. Биркина*

Ведущий редактор *М. М. Степанова*

Выпускающий редактор *Л. А. Данкова*

Фотография на обложке:

Peter Jilek / shutterstock.com

Художественное оформление: *Е. А. Калугина*

Компьютерная верстка: *К. И. Бобрусъ*

Корректор *О. В. Круподер*

Издание подготовлено при участии

ООО «Абсолют-Юни»

Подписано в печать 05.04.2011 г.
Формат 60×84/32. Гарнитура «Quant Antiqua».
Печ. л. 18,0. Тираж 10 000 экз.
Заказ № 731

Адрес электронной почты: info@ripol.ru
Сайт в Интернете: www.ripol.ru

ООО Группа Компаний «РИПОЛ классик»
109147, г. Москва, ул. Большая Андроньевская, д. 23

Отпечатано в полном соответствии с качеством
предоставленных диапозитивов в ОАО «Издательско-
полиграфическое предприятие «Правда Севера».
163002, г. Архангельск, пр. Новгородский, 32.
Тел./факс (8182) 64-14-54, тел.: (8182) 65-37-65, 65-38-78
www.ippps.ru, e-mail: zakaz@ippps.ru

В книге вы найдете описание основных видов грибов, узнаете, как отличить съедобный гриб от ядовитого, где и в какое время тот или иной вид растет, как правильно их собирать и многое другое. Также в этой книге содержатся советы по хранению, переработке и выращиванию грибов.

Эта книга заинтересует как начинающих грибников, так и профессионалов.

ISBN 978-5-386-03235-7

